

# VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE

## GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

1615

**Appellation :** Touraine

**Nom du vin :** J.G. Raimbault

**Dénomination :** Demi-sec

**Couleur :** rosé, effervescent

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Grenadine, pêche, fraise, nectarine : une salade de fruits. La bouche creuse le même sillon : juteuse, gourmande, caressante, pétrie de fruits rouges et servie par une douceur (29 g/l de sucres résiduels) légère. Une friandise à réserver à l'apéritif et aux desserts à base de fruits rouges frais.

**Appellation :** Touraine

**Nom du vin :** J.G. Raimbault

**Dénomination :** Sec

**Couleur :** rosé, effervescent

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Une robe flashy, ou plutôt « pinky », un nez saturé de bonbon anglais, une bouche « sympa », facile, ronde, aux notes franches de grenadine : le rosé gourmand par excellence, à savourer tranquillement au bord de la piscine.

**Appellation :** Vouvray

**Nom du vin :** J. G. Raimbault

**Dénomination :** Demi-sec

**Couleur :** blanc doux, tranquille

**Millésime :** 2023

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** 21 g/l de sucres résiduels dans ce chenin doux et flatteur, dont on aime le nez citronné et la bouche miellée, douce, riche, équilibrée par une acidité discrète et un trait d'amertume en finale. Du plaisir et du caractère.