

# Régal

SPÉCIAL FÊTES

## QUE BOIRE AVEC LES PRODUITS DE LA MER?

6 L'iode appelle les vins blancs. Avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer, on choisira un vin vif et ciselé. Sur des poissons gras, plats ou de rivières, des coquillages gratinés, mieux vaut opter pour des vins blancs amples et complexes, mais pas trop puissants pour conserver un bel équilibre. ,



### SIMONNET-FEBVRE

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montmains bio 2018

Vin droit et minéral.

Huîtres et plateau de fruits de mer