

LES GRANDS CRUS PASSENT À TABLE

Quelle meilleure occasion que les agapes de fin d'année pour convier à sa table de belles quilles ? Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins. Avec modération, bien sûr.

Fruits de mer et poissons

Pas d'hésitation : la marée se marie en blanc. Vins de Bourgogne, d'Alsace ou de La Loire rivalisent pour accompagner les trésors marins, crus ou en sauce. Fruité, minéral, iodé, salin... chacun trouvera son partenaire de goût.

Simonnet-Febvre Chablis Premier Cru Vaillons 2019

Cette signature reconnue du vignoble de l'Yonne, aujourd'hui dans le giron de Louis Latour, propose un premier cru de la rive gauche du Serein marqué par la tension et la fraîcheur. Cocktail d'agrumes (citron, mandarine) et de fruits exotiques (mangue) en bouche.

