

SHOWCASE MAGAZINE Hiver 2025



ACCORDS METS/VINS

Viandes et Volailles d'exception

- 1/ Château Gasqui, Citius Rouge 2023, 14 €.**
Cette cuvée se dévoile accompagnée d'un filet mignon de porc aux herbes.
- 2/ Château de Gragnos, Bout du Monde 2021, 17,50 €.**
Un rôti de porc aux herbes de Provence s'accordera parfaitement avec les arômes généreux et fruités de cette cuvée.
- 3/ Domaine Boisson, Cairanne, Les Sables 2020, 26 €.**
Cette cuvée mérite une viande raffinée tel qu'un magret de canard.
- 4/ Château de Berne, Terres de Berne, 18,90 €.**
Simple mais efficace, un poulet rôti au citron et au thym !
- 5/ J. de Villebois, Chêne Marchand, Sancerre Blanc 2022, 31,80 €.**
Un filet de poulet grillé accompagné d'une sauce au citron et câpres apportera une belle harmonie à la fraîcheur et la minéralité de ce Sancerre blanc.

