

SHOWCASE

MAGAZINE

Décembre 2023

ACCORDS METS/VINS

Autour des fruits de mer & du poisson



1/ **Domaine J. De Villebois, Touraine-Chenonceau 2022,**
11,90 €, www.jdevillebois.fr

La tension de cette cuvée et ses aromatiques sauront mettre en valeur une belle ballotine de volaille aux langoustines et sa vinaigrette au jus corsé.

2/ **Château Maylandie, Exquises Esquisses Blanc 2021,**
14,30 €, www.maylandie.fr

Délicieux avec des croustillants de saumon au chou vert

3/ **Louis Vallon, Crémant de Bordeaux Bio,**
12,45 €, www.bordeauxfamilies.fr

A déguster avec un turbot flambé.

4/ **Château Saint-Pons, AOC Ventoux Mandala Blanc Roussanne 2022,**
16 €, saintpons.shop

Il dévoilera tous ses arômes avec un poisson à la crème et aux champignons.

5/ **Domaine Fleck, Riesling BIO 2022**

Les Pierres Sèches AOC Alsace Blanc,

9,90 €, www.renfleck.com. Parfait avec des poissons de rivière.