

L'Évasion des Sens BELGIQUE

Avr

28

2025

 by Marie-Laure de Vienne /  in Cave, Recettes

Quel vin pour accompagner cet apéritif fromager ?

J'ai sélectionné un vin IGP *Sauvignon Blanc* 2024 du Val de Loire du Domaine *J. de Villebois* un millésime choisi pour son côté fruité et élégant.

La robe est jaune clair. Le nez de ce vin dévoile des arômes floraux avec un peu d'agrumes de douces épices en sus.

En bouche ce sont ces agrumes qui prédominent avec même une légère amertume de pamplemousse renforcée par des notes d'épices.

Si ce vin convient à une dégustation de fruits de mer, je l'ai choisi pour cette recette car sa fraîcheur va aller en douceur à l'encontre du gras du palmier.

9, 90 € ; chez certains cavistes et sur le site www.tresordebacchus.com



<https://be.levasiondessens.com/tresor-savoyard-le-reblochon-nous-livre-sa-recette-de-palmier/>