

POUR BIEN CHOISIR SON VIN

NOS ENGAGEMENTS



LES GRANDES ASTUCES

QUELLE EST LA COULEUR DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL DU PLAT ?

ROUGE
COMME



Vin rouge

BLANC
COMME



Vin blanc

Nos spécialistes sillonnent la France chaque année à la rencontre des vignerons et vigneronnes afin de partager leur passion et de découvrir de nouvelles pépites.

Des vins sélectionnés avec soin pour leurs arômes et leur qualité gustative afin de satisfaire tous vos palais.

Une large offre de vins pour accompagner et sublimer chacun de vos plats.



ACCORDS METS ET VINS COMMENT LES RÉUSSIR ?



Epiceries

Un vin sera sublimé par un plat et la réciproque s'applique : un plat sublimerait un vin... D'où l'importance de l'accord mets et vins.

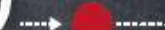
Ce petit guide a pour vocation de vous délivrer des astuces pour vous aider à choisir le meilleur vin pour le plat que vous souhaitez cuisiner !



La règle la plus simple et qui fonctionne quasiment à chaque fois :

CHOISISSEZ UN VIN DE LA COULEUR DU PLAT

Exemple, une côte de bœuf (rouge) se mariera bien avec un vin rouge.



Bien sûr, tous les goûts étant dans la nature, libre à vous de faire vos choix différemment.

ET QU'EN EST-IL DU ROSÉ ?

Les plats légers et estivaux se marient bien avec le rosé.



Vin rosé



BIEN CHOISIR SON

Vin rouge

APÉRITIFS

Vins rouges légers comme

- Saumur-Champigny
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Bourgogne Pinot Noir
- Beaujolais Villages



plateau de charcuterie



biscuits apéritifs



PLATS



boeuf bourguignon

- Cahors
- Gigondas



côte de boeuf

- Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits
- Saint-Émilion



magret de canard

- Blaye-Côtes-de-Bordeaux
- Crozes Hermitage



côte d'agneau

- Madiran
- Gaillac



tajine

- Bordeaux
- Gigondas



gibier

- Bordeaux
- Languedoc



Si vous cuisinez votre viande avec du vin rouge, utilisez en priorité le vin que vous servirez à table.

FROMAGES

Avec le fromage, on peut associer un vin rouge léger comme

- Saumur-Champigny
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Beaujolais : Villages / Brouilly
- Bordeaux
- Blaye-Côtes-de-Bordeaux



BIEN CHOISIR SON

Vin blanc

APÉRITIFS

Avec des saveurs marines les vins blancs frais et parfumés comme le Viognier et le Chardonnay se marieront parfaitement.



foie gras

ENTRÉES

Vins blancs liquoreux comme

- Sauternes
- Monbazillac
- Pauillac

PLATS



Vins blancs secs comme

- Chablis
- Entre-deux-Mers
- Pouilly-Fumé
- Sancerre
- Muscadet

FROMAGES



fromages bleus

Vins blancs doux comme

- Côteaux-du-Layon
- Loupiac
- Sauternes



plateau de fromages

Vins blancs moelleux comme

- Mâcon-Villages
- Pouilly-Loché
- Graves Blanc

DESSERTS



tarte aux fruits

Vins blancs moelleux comme

- Gewurztraminer
- Côteaux-du-Layon
- Monbazillac



BIEN CHOISIR SON

Vin rosé

APÉRITIFS

Pour accompagner vos apéritifs dînatoires aux saveurs sucrées et salées, les Côtes de Provence ou encore les vins de la Loire doux conviendront parfaitement.



ENTRÉES



salades estivales



entrées légères

Rosés secs comme

- Côtes du Rhône
- Languedoc rosé

PLATS



poissons grillés

fruits de mer

grillades

Rosés secs comme

- Rosés de la Vallée du Rhône
- Bordeaux rosés



plats du sud et méditerranéens

Rosés amples et puissants comme

- Bandol
- Côtes de Provence
- Tavel



nems et sushis

crevettes épicées

Rosés doux comme

- Rosé d'Anjou
- Cabernet d'Anjou



BIEN CHOISIR UN

Effervescent

APÉRITIFS



Pour vos apéritifs festifs, optez pour une valeur sûre : le Champagne Brut car il est moins sucré.

PLATS



plats aux saveurs marines



cuisine asiatique



sucrée

salée

Crémant d'Alsace ou de Bourgogne

Prosecco Brut

FROMAGES

Un autre accord intéressant, trop souvent négligé ou méconnu, consiste à servir les bulles avec les plateaux de fromages.

C'est original mais souvent très apprécié.



DESSERTS



pâtisseries



desserts chocolatés

Champagne Brut