« Les dîners de Philippe »
Pour accompagner les vins My Vitibox

Menu Dégustation

En accompagnement du

Caldas Reserva, Alves de Sousa 2017, Douro

Bacalhau de porto

Avec un bacalhau il faut un vin sec. Ce vin rouge 100% touriga nacional est idéal pour ce type de poisson.

Entrecôte grillée et caviar d'aubergine

L'entrecôte grillée se marie très bien avec un vin aux arômes de fruits noirs et le caviar d'aubergine demande lui un vin corsé et frais. Le Caldas Reserva permettra donc un mariage met-vin parfait.

Azeitão (fromage de brebis)

Pour accompagner un azeitao il est préférable de s'orienter vers un vin ouvert et net. Ce millésime 2017 se marie parfaitement avec ce fromage.

Fondant au chocolat

Un fondant réclame un vin sec et corsé. Avec ses arômes de figue ce vin du Portugal est l'allié parfait.

MY VITIBOX
Club Français du Vin