

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Edelzwicker,
Cave de Hunawihr, Alsace



Terrine de poisson

Ce vin alsacien s'accordera très bien avec une terrine de poisson. La douceur de la terrine contrastera avec la vivacité et l'acidité de cet Edelzwicker.

Poulet papillote et coriandre

La coriandre a un goût distinctif, âcre et terreux semblable à un mélange de citron et de sauge. Un vin blanc sec à l'alcool léger mettra en valeur le goût de la coriandre et donc le goût de ce plat.

Cathelain

Le Cathelain est un fromage de chèvre savoyard, qui consommé jeune a une pâte lisse, tendre et un peu acide. Son goût acidulé sera mis en valeur par ce vin d'Alsace à l'alcool léger et qui possède une certaine acidité.

Tarte aux pommes

La tarte aux pommes : un classique !
Et coïncidence, cet Edelzwicker exprime également des arômes de pomme qui relèveront la gourmandise de la tarte, avec une fraîcheur remarquable.