

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Domaine Barville 2016,
Brotte, Châteauneuf-du-Pape



Velouté de potiron au safran

Pour contrebalancer entre la rondeur et la douceur du potiron, optez pour ce vin blanc fruité et plutôt sec qui assurera un accord parfait.

Grenadin de veau sauce aux morilles

Le grenadin de veau se marie parfaitement avec un vin blanc plutôt sec comme ce sublime Domaine de Barville. Ses arômes d'amande et de pain grillé mettront en avant le goût prononcé des morilles.

Abondance

Ce remarquable fromage d'alpage se distingue par son goût complexe, qui développe de jolies notes de noisette c'est pourquoi nous vous conseillons ce vin blanc sec assez puissant et au nez légèrement boisé pour un accord parfait !

Millefeuille à la crème pâtissière

La crème pâtissière aux saveurs de vanille et de noisette sera sublimée par les arômes évolués de pain grillé, de torrification et d'amande. Terminez votre repas en beauté avec ce vin blanc de la maison Brotte.