

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Baron d'Estours,
Château Tour Saint Fort, Saint-Estèphe



Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Le Château tour Saint Fort avec sa robe grenat laisse exprimer des arômes de fruits rouges et d'épices et se distingue en bouche par des tanins rustiques. Ce vin contrastera parfaitement avec l'acidité de la vinaigrette et l'âpreté du parmesan.

Veau marengo et tagliatelles fraîches

Ce Saint-Émilion Grand Cru aux tanins bien en place et assez fermes, s'accorde à merveille avec cette cuisine italienne pleine de saveurs.

Salers

Le salers est un fromage fermier d'Auvergne. C'est un imposant fromage à sacré caractère qui requiert le soutien de vins rouges assez structurés et rond, accord maîtrisé !

Paris-Brest aux framboises

Le bouquet varie du pruneau aux notes de torrification et de girofle, ce vin issu de l'appellation Saint-Estèphe propose une belle minéralité ainsi qu'une belle profondeur qui rappellent le caramel, la praline et la framboise du dessert.