

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin **Domaine de Brunely 2018, Ventoux**



Cake aux olives

Le Ventoux s'accordera très bien avec un cake aux olives. Son acidité tendre et sa texture douce en feront l'allier idéal de la douceur d'un cake apéritif.

Moussaka

La Moussaka est un plat copieux en Grèce car elle contient des pommes de terre, de la viande et de la béchamel. Elle a donc besoin d'être accompagnée d'un vin aux tanins bien présents mais avec une certaine vivacité. Le Ventoux en sera l'associé parfait pour casser le côté lourd du plat.

Tomme de Savoie

Le côté sec et vif du Ventoux tranchera la douceur de la Tomme de Savoie. Les arômes de framboise, griotte, poivre et réglisse s'assortiront avec le goût du fromage.

Bavarois à la griotte

On retrouvera le même arôme de griotte dans le Bavarois à la griotte et le vin. Le Ventoux permettra d'intensifier le goût de ce dessert.