

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Château Grand Peyrou 2016, Saint-Émilion Grand Cru



Chipirons farcis à l'encre

Ce Château Grand Peyrou est un vin frais, assez corsé, aux arômes animaux, empyreumatiques et épicés. L'encre de seiche permettra de révéler toute la puissance aromatique de ce vin.

Pigeon rôti et ses petits pois

Le Château Grand Peyrou est un vin rouge puissant, relatant des tonalités légèrement animales. Ce vin propose de beaux tanins qui assurent une association prometteuse avec le pigeon rôti.

Salers

Le Salers est un imposant fromage au caractère affirmé qui appelle des vins à la fois mûrs et puissants. Cette intensité aromatique libèrera les arômes authentiques de ce fromage fermier d'Auvergne.

Tarte paysanne mûre et chocolat

Ce dessert et ce vin présentent tous deux des arômes de mûre et le goût de chocolat de la tarte sera très bien mis en valeur par le côté corsé du vin. On créera ici un accord tout en gourmandise !