

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Bonne Nouvelle 2005,
Remhoogte, Stellenbosch



Tapenade d'olives noires

Ce vin de Stellenbosch à l'attaque nette présente des arômes de clou de girofle, cuir et tabac qui sauront se marier avec le goût d'une tapenade d'olives noires.

Daube de bœuf et ses carottes

Par sa puissance et sa sauce marinée, la daube de bœuf réclame un vin puissant. Teinté d'épices, de fruits noirs et de fruits secs, le Bonne Nouvelle est le candidat idéal pour accompagner ce plat.

Stilton

L'acidité de la pâte persillée du Stilton se mariera très bien avec la tendresse de cette cuvée. De plus, vous serez agréablement surpris par la façon dont le Stilton révélera les arômes fruités de cette cuvée de Stellenbosch.

Moka

Le moka se mariera très bien avec l'onctuosité de ce vin et il mettra en valeur les notes de tabac de cette cuvée.