

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin Tolondière 2017,  
Domaine Louis Chomel, Saint-Joseph Cru.



### Velouté aux cèpes

Les cèpes s'accordent très bien avec des vins rouges riches, aux tanins bien présents comme ce Saint-Joseph.

### Cuisses de canard au barbecue et figues rôties

Le Tolondière est un vin puissant, épicé, fumé, reposant sur une finale autoritaire (tanique), qui mettra en valeur la chair du canard et son côté sanguin. De plus, les arômes de fruits rouges et noirs renforceront le goût des figues rôties.

### Saint-Marcellin

Un vin rouge structuré aux notes fruitées tel ce Saint-Joseph accompagnera à merveille ce fromage. La jeunesse de ce vin libérera les arômes authentiques de la campagne du Saint-Marcellin.

### Crêpes au chocolat et coulis de myrtille

Coïncidence ! Tolondière exprime également des arômes de myrtille qui relèveront la gourmandise des crêpes avec une jolie acidité.