

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Le Rosé 2018,
Mas Neuf, Pays d'Oc



Verrines saumon et avocat au yuzu

Le saumon et l'avocat ont besoin de s'accorder avec un vin plutôt jeune, frais et sec. Le Rosé du Mas Neuf sera donc idéal pour sublimer cette entrée, d'autant plus que le yuzu sera renforcé par les arômes d'agrumes de ce rosé.

Gambas marinées au citron vert à la plancha

Les produits de la mer ont très souvent besoin d'être accompagnés d'un vin sec avec une acidité vive. Ici, le vin est sec, bien vif, et il possède des arômes de pamplemousse qui se marieront élégamment avec le goût du citron vert.

Fromage de chèvre frais

Un fromage de chèvre frais s'accorde à merveille avec un vin rosé sec et fruité. Ici, Le Rosé dévoilera sa somptueuse palette aromatique de pamplemousse, de pomme, de poire et de groseille.

Bugnes

La vivacité de ce rosé contrecarrera la rondeur et la sucosité des beignets. Ses arômes fruités renforceront la gourmandise de l'accord.