

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Les Parcelles by Stéphane Derenoncourt, Maison Bouey 2017, Bordeaux



Riz pilaf à la truffe

La puissance de la truffe oriente tout de suite vers un vin sec et tendre. Ce bordeaux à la texture douce va parfaitement accompagner le riz et équilibrer les arômes prononcés de la truffe.

Entrecôte grillée au romarin

Le Bordeaux reste un vin incontournable pour accompagner une entrecôte grillée au romarin. La tendresse de l'entrecôte et l'odeur plaisante du romarin se marie idéalement avec un vin corsé à l'arôme de cassis et de mûre.

Laguiole

Ce fromage au lait de vache cru au goût franc et rustique va de pair avec un vin ouvert. Ce Bordeaux de la Maison Bouey ira très bien et permettra une dégustation optimale du laguiole.

Financier au chocolat

Avec un dessert aussi généreux et chocolaté que le financier, on a envie d'un vin à la texture douce et à l'acidité tendre, ce Bordeaux sera donc l'allié parfait du financier !