

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Baroques,
Domaine Maby 2017, IGP Coteaux du Pont du Gard



Caviar d'aubergines

Un vin aussi fruité que l'IGP Coteaux du pont du Gard s'accordera parfaitement avec un caviar d'aubergines. Sa fraîcheur et son ouverture apporteront un équilibre parfait avec le gout plus prononcé et fumé de l'aubergine.

Quasi de veau de sept heures et tagliatelles fraîches

Le côté tendre et épais du veau se marie très bien avec ce superbe vin frais à l'aromatique fruité et épicé. Ce vin se mariera sans aucun doute avec ce mets délicat et raffiné.

Reblochon

Pour accompagner cette pâte douce et onctueuse de couleur ivoire qui rappelle la noisette, privilégier ce vin frais aux notes aromatiques de fruits noirs pour obtenir un duo parfait.

Panna cotta de fruits rouges

Quoi de mieux que ce vin doux à l'acidité fraîche pour accompagner une onctueuse panna cotta de fruits rouges.