

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Les Grechons,
Maison Louis Max 2015, Ladoix 1er cru



Langoustes grillées au beurre

Un vin aussi riche et frais que ce chardonnay s'accorde très bien avec une langouste grillée au beurre. Vous retrouverez des arômes de beurre pour faire écho avec votre entrée.

Blanquette de veau

Le côté tendre et épais du veau se marie remarquablement bien avec un vin net et sec. Ses arômes de fruits blancs mettent du relief à la blanquette de veau.

Époisses

L'époisses est un fromage français de la région Bourgogne. Ce fromage crémeux réclame un vin frais avec une texture douce. Les Grechons 2015 est le vin idéal.

Ananas rôti

Ce vin blanc aux arômes d'ananas et à l'acidité fraîche conviendra parfaitement avec un dessert aussi sucré et généreux que l'ananas rôti.