

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Mondeuse 2017,
Adrien Vacher, Vin de Savoie.



Salade savoyarde aux noix

La pastille aromatique de la Mondeuse semble avoir été faite pour cette salade fraîche aux ingrédients onctueux.

Saucisses fumées au feu de bois

Les saucisses fumées, fortes en goût, ont besoin d'un vin puissant pour s'accorder. La fermeté des tanins et la belle acidité de la Mondeuse en font une associée parfaite.

Reblochon

Le reblochon réclame un vin vif et fruité. Cela permettra à vos papilles de s'épanouir entre la Mondeuse et le crémeux du fromage.

Poires pochées au vin rouge

En dessert, on ne trouvera pas meilleur accord que la subtilité de ce vin et la douceur d'une poire.