

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Audacieuse,
Philippe Grisard 2018, Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte



Œuf cocotte savoyard

Pour une entrée aussi riche et généreuse qu'un œuf cocotte savoyard, on a besoin d'un vin net et sec avec une vive acidité. Ce Savoie du vigneron Philippe Grisard sera idéal.

Lapin à la moutarde

Le lapin à la moutarde est un met au gout prononcé et imposant. L'audacieuse apportera cette fraîcheur avec ses arômes de violette et de myrtille.

Reblochon fermier

Avec un fromage aussi tendre que le reblochon il est préférable de privilégier un vin avec des tanins fins et à l'alcool riche. Ce Savoie sera l'allié parfait

Tarte aux myrtilles

Ce vin aux arômes de mûre et de myrtille apportera un relief très intéressant sur votre tarte aux myrtilles