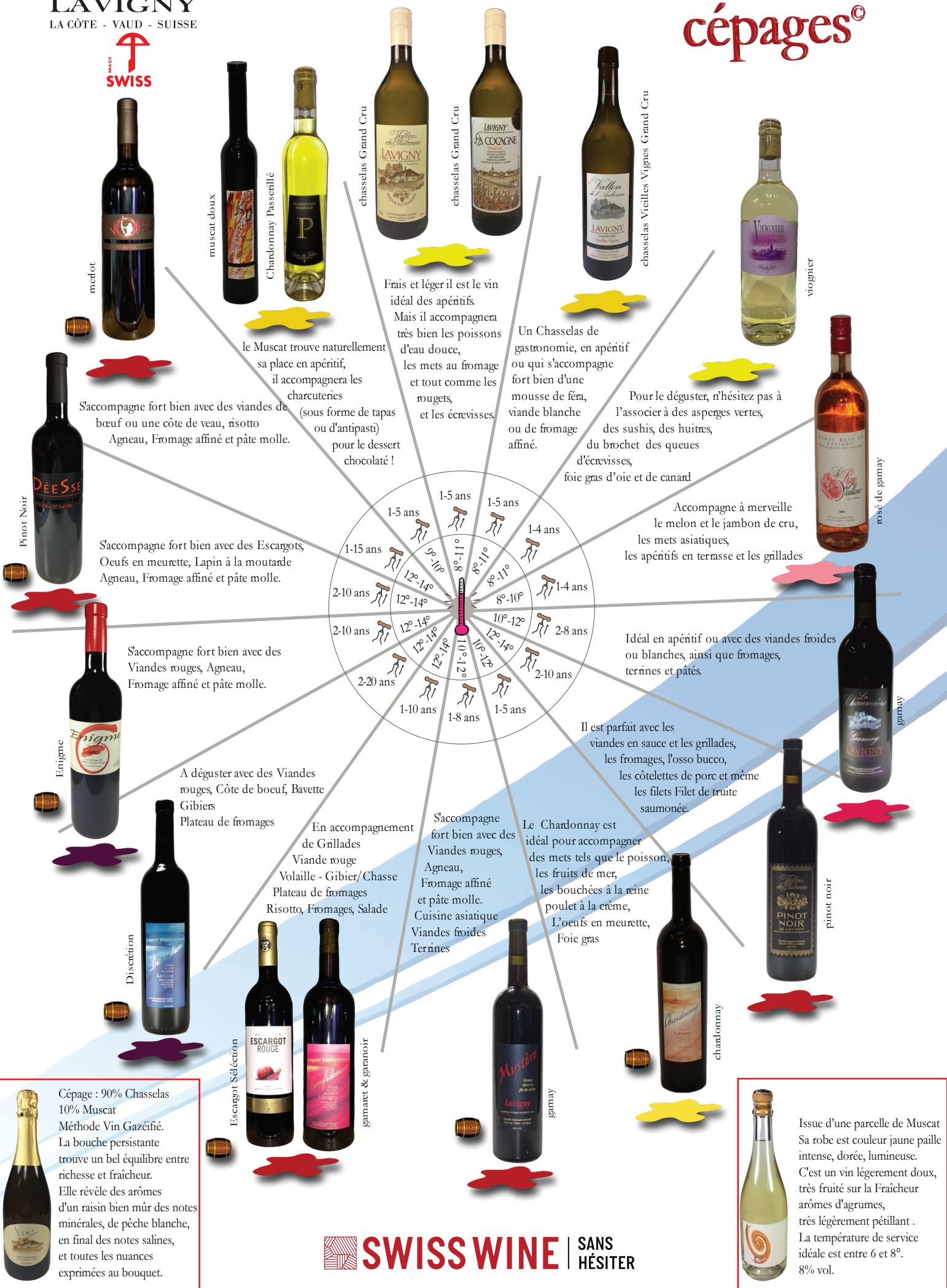




La ronde des cépages[®]



medot

muscat doux
Chardonnay Passerillé

chasselas Grand Cru
chasselas Grand Cru

chasselas Vieilles Vignes Grand Cru

viognier

rosé de gamay

gamay

pinot noir

chardonnay

gamay

gamaret & garanoir

Escargot Sélection

Discretion

Enigme

Pinot Noir

Saccompagne fort bien avec des viandes de bœuf ou une côte de veau, risotto Agneau, Fromage affiné et pâte molle.

Saccompagne fort bien avec des Escargots, Oeufs en meurette, Lapin à la moutarde Agneau, Fromage affiné et pâte molle.

Saccompagne fort bien avec des Viandes rouges, Agneau, Fromage affiné et pâte molle.

A déguster avec des Viandes rouges, Côte de boeuf, Bavette Gibiers Plateau de fromages

En accompagnement de Grillades Viande rouge Volaille - Gibier/Chasse Plateau de fromages Risotto, Fromages, Salade

Saccompagne fort bien avec des Viandes rouges, Agneau, Fromage affiné et pâte molle. Cuisine asiatique Viandes froides Terrines

Le Chardonnay est idéal pour accompagner des mets tels que le poisson, les fruits de mer, les bouchées à la reine poulet à la crème, L'oeufs en meurette, Foie gras

Il est parfait avec les viandes en sauce et les grillades, les fromages, l'osso bucco, les côtelettes de porc et même les filets Filet de truite saumonée.

Idéal en apéritif ou avec des viandes froides ou blanches, ainsi que fromages, terrines et pâtés

Accompagne à merveille le melon et le jambon de cru, les mets asiatiques, les apéritifs en terrasse et les grillades

Pour le déguster, n'hésitez pas à l'associer à des asperges vertes, des sushis, des huitres, du brochet, des queues d'écrevisses, foie gras d'oie et de canard

Un Chasselas de gastronomie, en apéritif ou qui s'accompagne fort bien d'une mousse de fêta, viande blanche ou de fromage affiné.

Frais et léger il est le vin idéal des apéritifs. Mais il accompagnera très bien les poissons d'eau douce, les mets au fromage et tout comme les rougets, et les écrevisses.

le Muscat trouve naturellement sa place en apéritif, il accompagnera les charcuteries (sous forme de tapas ou d'antipasti) pour le dessert chocolaté !

Cépage : 90% Chasselas 10% Muscat
Méthode Vin Gazéifié.
La bouche persistante trouve un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. Elle révèle des arômes d'un raisin bien mûr des notes minérales, de pêche blanche, en final des notes salines, et toutes les nuances exprimées au bouquet.

Issue d'une parcelle de Muscat Sa robe est couleur jaune paille intense, dorée, lumineuse. C'est un vin légèrement doux, très fruité sur la Fraicheur arômes d'agrumes, très légèrement pétillant. La température de service idéale est entre 6 et 8°. 8% vol.