

LES 10 VINS DE NOËL

Par Yves Mailloux

Président du Club des Dégustateurs de Grands Vins

Membre de la FIJEV

Cette sélection de 10 vins vous aidera à marier facilement et judicieusement les plats de vos repas du temps des Fêtes.

Vins blancs

Grüner Veltliner Selection, Domäne Wachau, Basse-Autriche, 2021, Autriche, 17,85\$

Accord suggéré: cocktail de crevettes

Thema, Sauv. Blanc/Assyrtiko, Ktima Pavlidis, 2021, Grèce, 21,75\$

Accord suggéré: huîtres nature

Otto, Prà, Soave Classico, Vénétie, 2021, Italie, 20,00\$ (bio)

Accord suggéré: pétoncles poêlés

Perrin Nature, Côtes-du-Rhône, 2021, France, 19,50\$ (bio)

Accord suggéré: homard

Vins rouges

Clos des Mûres, Paul Mas, Languedoc, 2021, France, 20,30\$

Accord suggéré: tourtière

Nerojbleo, Nero d'Avola, Gulfi, Sicile, 2019, Italie, 28,05\$ (bio)

Accord suggéré: volailles rôties (dinde, pintade, faisan, etc.)

Château Pey la Tour, Réserve du Château, Bordeaux Supérieur, 2019, France, 22,95\$

Accord suggéré: cuisse ou magret de canard

Château La Vaisinerie, Puisseguin St-Émilion, 2018, France, 24,60\$

Accord suggéré: filet ou rôti de boeuf, sauce aux champignons

Chianti Classico, Rocca Guicciarda, 2019, Italie, 25.50\$

Accord suggéré: cipaille du Lac Saint-Jean

Vin muté

Porto LBV, Taylor Fladgate, Douro, 2017, Portugal, 22.65\$

Accord suggéré: bûche de Noël, gâteau forêt noire, etc.

Bon appétit et un joyeux temps des Fêtes!

