

# SHOWCASE

## MAGAZINE

Décembre 2023

---



6/ **Cave Jumert, Vieilles Vignes d'Aunis 2022 rouge** Coteaux du Vendômois, 8 €. A servir avec des cromesquis au brie truffé.

7/ **Domaine Brusset, Rasteau « La Bastide » Rouge 2021**, 17 €, [www.domainebrusset.fr](http://www.domainebrusset.fr)

A associer à une burrata crémeuse truffée et ses aubergines confites.

8/ **Bestheim, Pinot Noir Exception 2019**, 17 €, [www.bestheim.com](http://www.bestheim.com)

Ce pinot noir révélera ses arômes au moment du fromage, particulièrement avec un fromage de brebis affiné à la truffe.

9/ **Château Rasque, Cuvée Pièce Noble Rouge**, 61,50 €, [www.chateau-rasque.com](http://www.chateau-rasque.com)

Idéal avec une brouillade de truffes noires.

10/ **Domaine Fournier Père & Fils, Les Monts Dammés**, 39,90 €, [www.fournier-pere-fils.com](http://www.fournier-pere-fils.com)

Pour accompagner ce vin, des lasagnes de courgettes forestières au chou et à la truffe.