
Que boire en accompagnement pour fêter ces belles découvertes Ital?

Une pépite bien française pour un accord ciselé. Un Rosé de Terroir, mais pas n'importe quel terroir. Un rosé de la région de Sancerre produit par le Domaine Fournier Père & Fils.

La réputée Cuvée « Les Belles Vignes », signature du Domaine, est un Sancerre rosé issu du cépage Pinot Noir. Ce cépage se plaît beaucoup en terre sancerroise. Un pressurage direct, lent et délicat pour ce millésime 2020.

Le rosé est la couleur de l'été et l'incontournable des tablées de convivialité. Il arrive à point pour voir la vie en rose et pas en morose.



Geneviève Guihard/ mai 2021/laradiodugout.fr

www.italpassion.com

Le vin sélectionné Cuvée « Les Belles Vignes »

www.fournier-pere-fils.com

Il est de bon ton de se réinventer en ce millésime 2020. C'est le mantra à la mode vers le monde nouveau que l'on prépare tous ensemble.

Visionnaire, l'entreprise s'y était préparée depuis de longs mois.

Deux partenariats d'excellence ont été signés avec une star de l'emballage, Crown et avec un grand Chef étoilé, Olivier Bellin. 2 nouvelles recettes gastronomiques ont vu le jour.

Un partenariat avec Olivier Bellin, Chef de cuisine d'exception



Olivier Bellin est le Chef étoilé de l'Auberge des Glazicks à Plomodiern en Finistère. Au fin fond du monde.

Il s'est fait connaître par son talent et sa créativité, mais aussi en incorporant dans sa cuisine vivante et authentique, le blé noir ou sarrasin cultivé en Bretagne. Une « pseudo-céréale », une plante tout simplement, contenant tous les acides aminés essentiels.

Il apporte aujourd'hui sa signature de Chef reconnu et courtisé à la marque William Saurin.

2 recettes gastronomiques imaginées par le Chef, que les gourmets peuvent déjà adopter, Les voici, Elles pourraient bousculer vos menus de fête.



Pot-au-Feu de canard, haricots blancs Cocos de Paimpol. Il a du caractère, de la mâche et du goût. Avec un petit bouillon à la graisse de canard, relevé d'un zeste de citron, ce Pot au Feu est sain, pas gras, dans l'air du temps.

Pot de 400 gr. A réchauffer 6mn à feu doux et à couvert.

A déguster avec un Sancerre Rouge Les Belles Vignes 2018, cépage Pinot Noir.

Domaine Fournier Père Et Fils.

Un vin de caractère, tout en finesse, pour un millésime d'exception.



Fournier – Les Belles Vignes – Sancerre Rouge 2018

Geneviève Guihard/novembre 2020/laradiodugout.fr

Tout savoir sur :

www.william-saurin.fr

www.fournier-pere-fils.com