

SHOWCASE

MAGAZINE
Hiver 2025



ACCORDS METS/VINS

Autour des fromages

1/ Château de Gragnos, Syrah Nature 2022, 26 €.

Les notes salées et intenses d'un fromage de caractère, comme un Roquefort, s'harmoniseront avec la puissance de la Syrah.

2/ Domaine Boisson, L'Exigence, Cairanne 2022, 14,50 €.

Un fromage frais et léger, tel qu'un Chèvre frais, apportera une touche de fraîcheur à ce vin.

3/ Domaine Borel Besançon, AOP Ventoux 2022, 9,85 €.

Les saveurs subtiles d'un Camembert crémeux, se marieront bien avec cette cuvée.

4/ Domaine Fournier Père&Fils, Les Belles Vignes, Sancerre 2023, 20,85 €.

Un Comté affiné aux notes de fruits secs et de noisette sublimerà ce vin.

5/ Ultimate Provence, Ultimate Blanc 2023, 19,90 €.

Un fromage à pâte molle comme un Brie apportera de la douceur pour équilibrer les arômes de ce vin blanc.

