

QUEL VIN choisir

Apéritif :

- Vins pétillants : Champagne, Crémant d'Alsace, Moscato d'Asti, Cava
- Vins blancs : Pinot Blanc, Pinot Gris, A6Mani Bianco, Riesling, Gatto Bianco, Las Cuadras blanc

Huîtres, crustacés (sauf homard) :

- Cup & Rings Albarino (Espagne), Gruner Veltliner (Autriche)
- Quincy, Sancerre, Pouilly fumé, Sauvignon de Bordeaux, Pinot Blanc

Homard cuit, Langoustines, Poissons fins, Coquilles St Jacques

- Champagne Blanc de Blancs, Pessac Leognan, Bourgogne blanc, Pinot Gris, Bergerac blanc
- Gavi, Calamar Verdejo, Luna Clara Chardonnay, Suisse Mont sur Rolle,

Saumon fumé :

- Loire blanc : Quincy, Sancerre, Pouilly Fumé, Sauvignon de Touraine,
- Calamar Verdejo, Las Cuadras blanc, Gruner Veltliner,

Foie gras terrine ou mi-cuit:

- Vins moelleux et liquoreux (Gewurztraminer vendanges tardives, Sauternes, Jurançon...), Reuilly
- Jurançon Sec, Bergerac Cuvée des Conti ou Le Moulin des Dames,
- Autriche : Weisse Lowen H. Schrock, Suisse,

Foie gras poêlé :

- Bourgogne blanc, Vouvray sec ou moelleux, Jurançon Sec, Lalande de Pomerol, Côtes de Blaye, Pinot Noir Barrique
- Italie Sangiovese de Romagna, Rosso de Montepulciano

Biche ou autres gibiers (à poil) de ce genre en sauce :

- Côtes du Rhône, Lirac, Crozes Hermitages, Châteauneuf, Gevrey Chambertin, Mercurey Saint Julien, Madiran

- Argentine : Malbec, Espagne Priorat et Rioja, Usa Brazin Lodi Zinfandel, Italie Barolo, Negroamaro, Primitivo, Brunello, Barbera d'Asti

Dinde, Poularde de Bresse, pintade, caille, perdreaux :

- Moulin à Vent, Pomerol, Lalande de Pomerol, Rully, Saint Aubin, Reuilly
- Italie : Vino Nobile Montepulciano – Sangiovese Emilie Romagne (Alloro), Chili Carmenere

Bœuf :

- Médoc, Languedoc rouge, Madiran, Côtes du Rhône
- Espagne Rioja, Italie Sangiovese Emilie RomagneBagnolo,

Raclette, fondue fromage :

- Chardonnay (Macon, VdPays), Bordeaux Blanc, Sauvignon de Loire,
- Bordeaux rouge léger, Reuilly, Saint Nicolas,
- Suisse Mont sur Rolle, Espagne Bierzo (Mencia), Rouge Afrique du Sud, Chili Chardonnay/Viognier

Fondue Bourguignonne :

- Languedoc rouge, Côtes de Blaye, Beaujolais vieilles vignes, Saint Aubin
- Espagne Calatayud, Costers del Segre, Chili Carmenere

Choucroute :

- Riesling Alsace, Pinot blanc ou Pinot gris Belge
- Allemagne Riesling

Pour le dessert :

Vins blancs moelleux

Banyuls - Maury (dessert au chocolat)

avenue Georges Henri 1 – 1200 Bruxelles – Tél.02.735.32.00

info@placeauxvins.be – www.placeauxvins.be