

## **ACCORD DES VINS & METS**

<b>VINS</b>	<b>DESCRIPTIF</b>	<b>ACCORD</b>
<b><i>SYLVANER</i></b>	Frais, léger, il offre un bouquet discrètement fruité ou floral d'agrumes, de fleurs blanches ou encore d'herbe fraîchement coupée.	Fruits de mer, poissons, charcuteries
<b><i>PINOT BLANC &amp; Auxerrois</i></b>	Discrètement fruité avec des arômes du verger et des nuances florales. Il allie fraîcheur et souplesse.	Buffet varié, fruits de mer, charcuterie etc...
<b><i>RIESLING</i></b>	Sec, racé délicatement fruité. Il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, notes florales ou minérales	Poissons, crustacés, viandes blanches et choucroute
<b><i>MUSCAT</i></b>	Il distille un bouquet de raisins frais avec parfois de subtils arômes de fleurs. Il est sec et donne la sensation de croquer dans la grappe.	Apéritif, asperges
<b><i>PINOT GRIS</i></b>	Charpenté, rond, long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés	Excellent avec le foie gras, le gibier, les viandes blanches, les rôtis, le foie, les rognons...
<b><i>GEWURZTRAMINER</i></b>	Véritable palette aromatique, il développe des arômes de fruits, de fleurs et d'épices. Puissant, exubérant il est souvent moelleux.	Apéritif, cuisines exotiques, tous les plats parfumés et relevés, fromages corsés et desserts
<b><i>PINOT NOIR</i></b>	Il développe des arômes des fruits rouges (cerise, framboise, groseille) ou encore des arômes boisés.	Les viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromages de chèvres et le gruyère.