

Autour du vin

LES FRUITÉS POUR TOUT

Rosés charpentés et rouges amples s'accordent à tout et particulièrement aux viandes blanches et aux légumes.



1. PUISSANT

Entre rosé et rouge, un claret à majorité de merlot. Couleur intense, arômes de fruits rouges, équilibre et longueur en bouche avec une finale fraîche.

Sur des grillades de porc et des poivrons grillés à l'ail.

- La Rosée du Château de Pressac 2009, bordeaux claret, 5,10 €, chez Casino.