

HORS-SÉRIE

Quand le vin passe à table

Le guide pour réussir ses accords mets et vins autour de 300 cuvées

Les viandes rouges écarlates

Qu'il y ait du bœuf, de l'agneau ou du porc dans l'assiette, il n'y a que le rouge qui puisse l'accompagner sans fausse-note. Reste à savoir quel vin couleur sang saura sublimer la viande.

Pommard 1^{er} Cru « Epenots » 2017

Vin très mûr (coulis de fruits noirs), à la matière large et intense, aux saveurs de réglisse et de bonbon.

