

Quels vins pour accompagner des fruits de mer ?

Notre sélection de vins qui sublimeront ces mets de fêtes.

Avec les poissons et fruits de mer, le blanc s'impose mais le choix est immense. Dans le registre des cuvées d'exception, en accord avec le homard, le crabe ou les grosses langoustines, notre **coup de cœur de l'année** est le grand cru Corton Charlemagne 2018 de la maison Latour : robe brillante à reflets or pâle, intense au nez avec des notes dépêche blanche et de noisette fraîche... Ce millésime encore jeune offre une très belle amplitude en bouche. Servi à 12-14 °C, il devrait faire l'unanimité en association avec les grands crustacés mais aussi avec les poissons et les fromages affinés.

