

DÉGUSTATION

4 plats, 3 ACCORDS POSSIBLES



BOEUF CAROTTE

Plat emblématique de la cuisine traditionnelle, le bœuf longuement mijoté associe ses parfums aux notes doucement sucrées et terreuses des carottes dans un mets plus que réconfortant. Pour l'accompagner, choisissez un vin rouge, qui peut être aussi bien corsé que plus léger selon votre goût.

BEAUJOLAIS

Maison Louis Latour, Brouilly 2023

Pour accentuer le côté canaille du bœuf carotte, n'hésitez pas à aller voir du côté du Beaujolais, et plus particulièrement Du cru de Brouilly. Sur l'appellation, Le gamay donne de grands vins qui sauront se garder. Ce 2023 déploie des arômes de fruits rouges au nez et en bouche. La matière est ronde et fraîche, avec une touche florale.