

Terre de Vins

Des accords veau et vin à choix multiples pour la Pentecôte

Par Frédérique Hermine

Selon la recette, la viande délicate du veau peut s'accorder avec de nombreux vins, blancs, rouges, rosés et même moelleux.



Maison Louis Latour

Meursault 1er cru Château de Blagny 2020

Une exclusivité de la grande maison bourguignonne, le château de Blagny se situant en haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Un chardonnay fermenté et élevé en fûts, très élégant, sur des arômes de brioche et de fleurs d'acacia, tout en gardant de la fraîcheur et une belle tension. Pour une côte de veau à la crème ou des ris de veau braisés.