

Mille boit DU ROUGE

Le temps de tirer les rois...

11 Janvier 2017 • Mademoiselle C • 464 Views



L'effervescence du moment

Parce qu'en janvier, on ne peut pas échapper à la traditionnelle galette des rois, on a voulu lister nos bulles fruitées préférées. On ne sait pas vous, mais nous, on opte pour la frangipane pur beurre !

Et pour changer un peu du cidre breton, normand ou même du thé pour le goûter, cette fois-ci, on vous propose ici une jolie sélection de bulles à tester avec votre part de galette.



– Quelques conseils pour vous aider à faire le bon choix

1- Evitez un vin trop lourd ou trop sucré

La galette est déjà très riche et très sucrée. Il vaut mieux l'alléger avec un vin plutôt frais.

2- Préférez un effervescent aux arômes fruités

Les bulles rafraîchiront votre palais et les fruits se marieront très bien avec la poudre d'amande.

3- En fonction de votre budget, vous pourrez choisir ces quelques bulles:

Champagne, Crémants (demi-sec et doux), Clairette de Die (demi-sec), Blanquette de Limoux (demi-sec), Moscato d'Asti, Cidre...

👑 On a trouvé, dégusté et sélectionné 6 vins effervescents !



DOMAINE DE L'ÉTE AOC - CREMANT DE LOIRE

Cépages : Chardonnay,
Chenin, Groslot, Pinot noir,
Cabernet Franc

Dégustation : Jaune pâle avec
des reflets verts, bouche vive,
arômes de pêches blanches et
notes toastées et vanillées. Un
bel équilibre entre légèreté,
onctuosité et tonicité !

Prix : 7 € (prix départ cave)



COLLOVRAY & TERRIER – AOP CREMANT DE LIMOUX

Cépages : Chardonnay,
Chenin, Pinot noir

Dégustation : Jaune paille,
nez minéral avec des notes de
fruits secs et des arômes
légèrement briochés.

Prix : 11 € (prix départ cave)



FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS – AOC CREMANT DU JURA

Cépages : 80 % de
Chardonnay et 20 % de Pinot
noir

Dégustation : Une robe
argentée, quelques notes
mielées et citronnées, des
bulles fines et persistantes...
Un parfait contraste entre
sucre, fraîcheur et quelques
pointes acidulées qui se
marient parfaitement avec
l'amande sucrée de la
frangipane.

Prix : 7,20€ (prix départ cave)