

Alliances Exquises



Alliances exquis

Par Jalila CHIQUET

LE FOIE GRAS ET LE CANARD DU PÉRIGORD S'ALLIENT AUX PRODUITS DE L'ÎLE DE LA RÉUNION, UN MARIAGE DE SAVEURS GOÛTU ET EXOTIQUE.

L'or noir du Périgord

Ce très joli coffret met en lumière les multiples facettes de la truffe ! Huile d'olive, moutarde, olivade et sel de mer : agrémentez ces merveilleux accords pour de délicieuses recettes.

- 32,50 €. Coffret Séduction autour de la truffe, Comtesse du Barry. En boutiques.



Rouge puissant

Situé entre les vignobles de Bordeaux et de Bergerac, le château Molhière propose des vins côtes-de-duras. Ce Pierrot rouge 2015 est intense, fruité, avec des notes épicées.

- 12 €, 75 cl. Cuvée Pierrot, château Molhière. Chez les cavistes.



NOUVEAUTÉS

Un liqueux idéal

Un monbazillac 2018 issu d'un vignoble créé en 1981, situé sur les vallons de Pomport, au sud de Bergerac. Agréablement fruitée et fraîche, cette cuvée révèle une belle robe jaune et des arômes de pêche et d'acacia.

- 6 €, 75 cl. Château Pion. En GMS.



La qualité du terroir

Médaille d'or 2019 au Concours général agricole, ce foie gras de canard entier, certifié IGP du Périgord, assaisonné d'un monbazillac, vin liqueux de cette même région, enchantera vos repas de fêtes.

- 24,50 €, coffret bocal 180 g. Maison Godard. En GMS.

