

TRINQUONS ENSEMBLE !



Avec une volaille

6 Saint-émilion Grand Cru AOP, Château Peyroutas 2016, 15 €, Le Petit Ballon.

Petite bombe de fruits et d'épices, cette cuvée bio de saint-émilion Grand Cru est une alliée de taille pour mettre tout le monde d'accord autour des tables de fêtes (et c'est un sacré challenge !). Idéal avec une dinde farcie aux marrons et aux fruits secs.

7 Saint-estèphe, Marquis de Saint-Estèphe 2018, 11,50 €, Producta Vignobles.

Une belle robe d'un rouge profond, des notes de fruits noirs et d'épices avec des tanins délicatement fondus. Parfait avec une volaille aux marrons.

