

11/ Château Lagrange, Cuvée Émeraude,  
25 €. [www.lagrange-cotesdebourg.vin](http://www.lagrange-cotesdebourg.vin)

Il accompagnera à merveille le chocolat sous toutes ses formes.  
12/ Vignobles Marie Maria, Lutz AOC Pacherenc du Vic-Bilh,  
(Blanc doux) 14 €. [www.crouseilles.com](http://www.crouseilles.com).

Ce vin blanc moelleux sublimerà  
les préparations au chocolat, qu'il soit noir, blanc ou au lait.

13/ Cave de Lugny, Pinot Noir Zéro, 12,20 €. [www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com). Ses notes d'épices douces et de poivre  
accompagneront le chocolat amer extra-noir.

14/ Cave de Crouseilles, Soum AOC Pacherenc du Vic-Bilh,  
(Blanc doux) 17 €. [www.crouseilles.com](http://www.crouseilles.com).

La vivacité naturelle de cette cuvée appelle à de délicieux accords  
entre chocolat fondant et fruits acidulés,  
tel un entremet fruits rouges et chocolat noir.

15/ Producta Vignobles, Château Monplaisir Bergerac 2018,  
5 €. [www.producta.com](http://www.producta.com)

Ses tanins soyeux sublimeront un chocolat noir aux arômes puissants.

