

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **1637000**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **02 decembre 2022**

P.60

Journalistes : -

Nombre de mots : **470**

p. 1/1

SPÉCIAL FÊTES



Passion fruits de mer

Lorsqu'ils sont blancs, les vins effervescents et les alcools forts agrémentent à merveille les repas de réveillon à base de poissons, coquillages et crustacés.



AVEC UN DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC CHAMPAGNE PARALLÈLE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER CRU, COLIN

D'une belle expression florale, ce blanc de blancs nous entraîne, grâce à ses notes biscuitées, dans un registre gourmand. Salin dès l'attaque, il dévoile une bouche tendue, très minérale, et une envoûtante finale amère.
36,50 € sur Champagne-colin.com



AVEC UN TOURTEAU ENTIER VODKA BELVEDERE

Parée de ses habits de lumière pour les fêtes de fin d'année, cette vodka polonaise, ronde et douce, est bien connue des amateurs. Ses notes vanillées sont idéales pour l'élaboration d'un cocktail bloody mary (vodka associée à du jus de tomate et du Tabasco).
37,40 € en grandes surfaces.



AVEC DES PRAIRES FARCIES CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA BRUT, ANDRÉ ET MICHEL QUENARD

Ce vin 100 % jacquère, cépage blanc de Savoie, enchante avec ses arômes fruités d'une grande gourmandise. Sa bulle fine et sa finale citronnée et anisée, avec une pointe saline, en font le parfait compagnon des crustacés.
10,90 € au domaine. Am-quenard.fr



AVEC UN SAUMON GRAVLAX CHAMPAGNE ÉPOPÉE EXTRA BRUT, BONVALET

À base de chardonnay et de pinots noir et meunier, cette cuvée offre un nez au parfum de poire et de fleur de sureau. La bouche, fraîche et tonique, se fait charnue et savoureuse, avant une finale plutôt minérale.
25 € sur Champagne-bonvalet.com



AVEC UN CEVICHE DE DAURADE CHAMPAGNE RÉFLEXION R.019 BRUT, LALLIER

Composée à 88 % de crus issus de la vendange 2019, complétée par des vins de réserve de 2012 et 2018, cette cuvée ne laissera que de bons souvenirs. Elle offre un nez d'agrumes, et une grande fraîcheur en bouche.
39 € chez les cavistes.



AVEC QUELQUES HŪÎTRES CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS DOSAGE ZÉRO, SIMONNET-FEBVRE

Voici un pur chardonnay aux accents d'agrumes, qui se révèle vif et droit en bouche. Ses saveurs de fruits frais, très rafraîchissantes, et sa longue finale sont parfaites pour seconder des crustacés.
15,75 € sur Simonnet-febvre.com



AVEC UN CARPACCIO DE SAINT-JACQUES CHAMPAGNE HÉRITAGE BRUT XIX, BRICE

Cette cuvée d'assemblage peu dosée en sucre (5 grammes par litre) dévoile un nez floral profond et élégant. D'une effervescence délicate, elle s'exprime avec équilibre, et une grande fraîcheur finale.
28,60 € à La Grande Épicerie de Paris.



AVEC DES CEUFS DE SAUMON LE GIN, SAB'S

Ce gin de terroir a été élaboré par l'un des derniers alambics ambulants de Bourgogne. Il contient de l'eau-de-vie de chardonnay et de pinot noir de la région, et 14 aromates en plus des baies de genièvre. Frais, fruité et épicé, d'une belle rondeur, il s'apprécie avec des canapés.
42 € les 50 cl sur alambic-bourguignon.com

PHOTOS © GAVOZZI/GETTY SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

