

Novembre 2020



Les viandes, rouges écarlates

Qu'il y ait du bœuf, de l'agneau ou du porc dans l'assiette, il n'y a que le rouge qui puisse l'accompagner sans fausse-note. Reste à savoir quel vin couleur sang saura sublimer la viande.

● VIN DE FRANCE

Clos de l'Élu

Espérance Terre de l'Élu 2016

Massivement arraché en Anjou dans les années 70, le pineau d'aunis prouve pourtant sa légitimité lorsqu'il est planté sur les grès et poudingues. Vini-fié en grappes entières et élevé un an en fûts, ce cépage s'exprime avec plus de rondeur que ses homologues de Touraine. Il livre un inimitable parfum oral et poivré. **25 €**