

La truffe et le vin

Fiche de dégustation et accords à table

Deux expressions : un rouge, un blanc.

01 Le rouge de la Maison

Présenté sous l'habillage Résonance

Un rouge souple à dominante grenache : fruits mûrs, épices, garrigue et rondeur. Sa structure accompagne la texture du plat et les arômes terriens de la truffe.

À table · Risotto au parmesan, volaille rôtie, jus court à la truffe.

02 Le blanc de la Maison

Le Trésor de Fripon

Un blanc pour les préparations délicates. Sa fraîcheur et sa texture accompagnent l'œuf, la crème et les assiettes où la truffe est ajoutée hors du feu.

À table · Brouillade, œuf mollet, sauce crème et truffe fraîche.

Le service juste

Servez le rouge autour de 16 °C. Le blanc doit être frais, non glacé, pour conserver sa texture. Ajoutez la truffe au dernier moment : l'œuf, le beurre, le parmesan ou la crème portent son parfum.

Les noms L'Automne, Résonance et Le Trésor de Fripon racontent les habillages de la Maison. Le choix de l'accord dépend du vin et de la préparation.