

Site internet : www.plein-de-recettes.com
Moteur de recherche : www.10000recettes.com

Quel vin choisir pour quel plat ?

selon les habitudes classiques en France

Fiche : VP-1 : **LES POISSONS**

Poisson grillé : un vin blanc sec, ou un rosé :
exemples blancs : Riesling d'Alsace Grand cru, Chenin blanc sec.
exemples rosés : Côtes-de-Provence, Côtes-du-Rhône.

Poisson en sauce : le même vin blanc qui a servi à la sauce,
sinon un vin blanc sec riche, exemples: Meursault, Montrachet, Chablis.
sinon un vin blanc demi-sec, exemple: un vin blanc de Loire.
Si la sauce est très crémeuse, on peut oser servir un vin liquoreux :
exemples : Monbazillac, Barsac, Loupiac.

Poisson fumé : les vins blancs très aromatiques :
exemples : Sauvignon blanc, Alsace Gewürztraminer.
Saumon fumé on peut oser du Champagne demi-sec.

Poisson frit : les vins blancs secs et légers :
exemples : Bergerac sec, Sauvignon de Touraine.

Poisson à la vapeur : les vins blancs secs et légers :
exemples : Muscadet, Entre-deux-Mers.

Poisson d'eau douce : les vins blancs secs et amples :
exemples : Graves, Chablis, Sancerre, Mâcon-Villages.

Poisson à la provençale : les vins blancs ou rosés de Provence :
exemples : Côtes-de-Provence blanc, Côte-de-Provence rosé.

Fruits de mer , Huitres , Moules : les vins blancs secs et légers :
exemples : Muscadet, Gros-Plant, Entre-deux-Mers.

Homard : les vins blancs prestigieux :
exemples : Champagne, Sancerre, Pouilly-Fumé, Bourgogne blanc.

Caviar : les vins blancs prestigieux :
exemples : Champagne, Bourgognes blancs très fins.
L'audace consiste à présenter un Riesling.

Autres fiches téléchargeables sur notre site : www.plein-de-recettes.com
Moteur de recherche de recettes sur internet : www.10000recettes.com