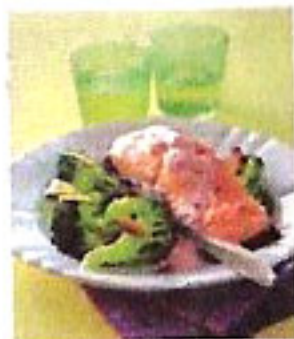




Quincy Domaine du Tremblay **2009 - 9 € franco**

C'est un vin produit sur l'une des appellations du Centre-Loire qui offre la double casquette du blanc gourmand, gras et rond, et la vivacité d'un terroir minéral, assorti des notes de fruits frais du sauvignon. Il faut ainsi des plats onctueux pour sa texture ronde et des saveurs fruitées pour son bouquet évoquant la poire et la pomme. On l'ouvre donc avec des poissons, des viandes blanches ou des fromages de chèvre. Cette Cuvée Domaine sera la bouteille unique d'un menu composé du **crumble de poireaux au chèvre**, puis du **pavé de saumon**, pour finir avec la **tarte à la rhubarbe**.



Ce vin s'accorde aussi avec la salade de printemps et les tagliatelles aux pétoncles et sabayon d'orange.