



Les vins des AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace sont de sûrs alliés des produits de la mer.

Sylvaner et crevettes, Pinot blanc et coquilles St-Jacques, Riesling et saumon ou encore Gewurztraminer et lotte au safran sont quelques-uns des multiples accords qui vous feront chavirer. Jamais l'Alsace n'a été aussi proche de la mer que sur votre table.

www.vinsalsace.com

1208/CT1F



Les **Vins** d'**Alsace** & **la mer**



VINS D'ALSACE

LES GRANDS BLANCS



Coquillages, huîtres, moules
 Crustacés : crevettes, langouste, homard...
 Noix de St-Jacques
 Calmar frit ou à la provençale
 Crabe farci
 Saumon mariné, terrine de poisson
 Saumon fumé ou poêlé
 Sardine grillée, maquereau, petite friture
 Filet de cabillaud, merlan, lieu
 Sole, truite grillée ou farcie
 Préparations à la crème, au Riesling
 Brochette de poisson
 Thon à la provençale
 Lotte au safran ou au curry
 Préparations exotiques (sucré/salé, épices...)
 Bouillabaisse

SYLVANER

PINOT BLANC

RIESLING

MUSCAT D'ALSACE

PINOT GRIS

GEWURZTRAMINER

PINOT NOIR

CRÉMANT D'ALSACE

*	*	*					
*	*	*					*
	*	*	*				*
*	*	*				*	*
	*	*		*			
	*	*	*			*	
*	*	*				*	
*	*	*				*	
	*	*		*			*
	*	*		*			
*	*	*				*	
	*				*	*	
	*			*	*	*	
		*		*	*		
		*		*	*		