



## VA VINS ALSACE

LE VIN	SON ACTION SUR LES PLATS	LA CUISINE QUI LUI VA BIEN
SYLVANER	Allège / Désaltère Rafraîchit	Savoureuse et authentique
PINOT BLANC	S'adapte / Equilibre	Simple et gourmande
RIESLING	Tranche Rehausse / Affine	Elaborée et raffinée
MUSCAT	Ouvre l'appétit Désaltère	Légère et naturelle
PINOT GRIS	Enrobe / Assouplit intensive	Onctueuse et riche
GEWURZTRAMINER	Envoute Enveloppe / Egaye	Exotique et épicée
PINOT NOIR rouge	Transporte / Annoblit	Mijotée et grillée
PINOT NOIR rosé	Rafraîchit	Estivale et légère
CRÉMANT	Révèle / Illumine Dynamise	De l'apéritif au dessert !
VENDANGES TARDIVES	Envoutent le palais !	Se suffisent à eux-mêmes

VINSALSACE.COM

## Les Vins d'Alsace à table

Accords  
mets Vins



# VINS ALSACE

Tant de personnalité(s)

	LES FRAIS & FRUITÉS					LES RICHES & PUISSANTS			LES ROUGES		
	Sylvaner d'Alsace	Pinot Blanc d'Alsace	Riesling d'Alsace	Muscat d'Alsace	Crémant d'Alsace	Pinot Gris d'Alsace	Gewurztraminer d'Alsace	Vendanges Tardives	Sélection de Grains Nobles	Pinot Noir d'Alsace rouge	Pinot Noir d'Alsace rose
Apéritif				■	♥		■	■			
Salades, crudités	♥										■
Légumes vapeur, asperges		■		♥							
Omelettes, quiches, gratins	■	♥									
Fruits de mer, huîtres, moules	♥	■	■		■						
Noix de St-Jacques			♥		■						
Crustacés, coquillages	■	■	♥		■						
Langoustes, homards, caviar			♥		■						
Poissons crus marinés, sushis	■	■	♥		■						
Ceviche, Poke Bowl	■		♥		■						
Poissons grillés		■	♥		■						■
Poissons en sauce crémée		■	♥								
Terrines, pâtés froids ou chauds, charcuteries	■	■								♥	
Volailles et viandes blanches		■	♥		■	■				■	
Viandes rouges et gibiers						♥				■	
Grillades, brochettes										■	♥
Foie gras						♥	■	■			
Choucroute	■		♥		■						
Plats asiatiques sucrés-salés						■	♥				
Plats Veggie, Buddha bowl	■	■	♥	■	■						
Cuisines du monde fortement pimentées						■	♥				
Tajines						♥	■			■	
Raclettes, fondues	♥	■									
Fromages de chèvre, brebis			♥		■						
Comté, Gruyère et Beaufort						♥					
Camembert, Brie					♥					■	
Fromages forts type Bleus, Munster, Epoisses							♥				
Desserts fruités, crèmes caramel, tartes, bredele					■		■	■			

Température de service conseillée : Crémant : 5°C / Autres vins : 8°C / Pinot Noir : température ambiante