

Que boire avec... les plats mijotés

De bons petits

Bœuf bourguignon et daube



À plat fort en goût, vin puissant mais sans lourdeur pour ne pas trop charger le palais et l'estomac ! La sauce est au vin rouge, donc même couleur pour le verre. La viande est fondante et moelleuse, le vin jouera alors entre le soyeux et le velouté, tout en conservant une certaine élégance.

Les appellations recommandées : bourgogne, provence, pécharmant, luberon, ventoux, bergerac et alsace.

ACCORD CLASSIQUE

Bien typé, ce bourgogne à la robe grenat et au nez frais et très intense de cerise noire confiturée et d'épices a des petites notes de torrification. Sa bouche est gourmande, marquée par des fruits rouges, et sa finale est rafraîchissante. *Bourgogne pinot noir, Reine Pédauque, 7 €, dans les grandes surfaces.*

ACCORD COUP DE CŒUR

C'est une grosse majorité de syrah qui donne à ce vin rouge profond sa belle couleur, ses arômes de petits fruits rouges et noirs et sa finale épicée et relevée d'une légère pointe de garrigue. *Côtes-de-provence 2011, Rouge de Léoube, 15 €, départ cave et chez les cavistes.*



REINE PÉDAUQUE