LES ACCORDS METS ET VINS DU VAL DE LOIRE POUR L'ÉTÉ

AMUSE-BOUCHE

- Crémant de Loire
- Vouvray
- Touraine Sauvignon
- Cabernet d'Anjou

BARBECUE & VIANDES GRILLÉES

- Chinon
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Saumur Champigny
- Touraine

POISSONS & PLATS DE LA MER

- Muscadet Sèvre et Maine
- Savennières
- Touraine
- Vouvray

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

- Muscadet Sèvre et Maine
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Touraine
- Vin de Pays Val de Loire

CURRYS & PLATS ÉPICÉS

- Vouvray
- Cabernet d'Anjou
- Rosé d'Anjou
- Touraine

CUISINE ASIATIQUE

- Saumur
- Cabernet d'Anjou
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Saumur

AMÉRICAIN FRITES

- Anjou
- Chinon
- Saumur
- Saumur Champigny

MOULES FRITES

- Anjou
- Gros-Plant
- Muscadet Sèvre et Maine
- Touraine Sauvignon

SALADE DE CHÈVRE

- Touraine Chenonceaux
- Touraine Oisly
- Vin de Pays Val de Loire
- Vouvray

MELON / JAMBON

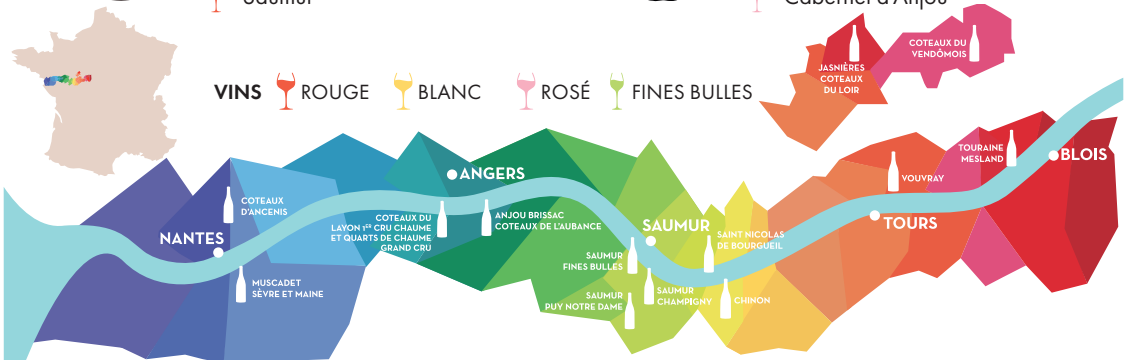
- Cabernet d'Anjou
- Rosé d'Anjou
- Rosé de Loire
- Vin de Pays Val de Loire

FROMAGES

- Anjou
- Coteaux du Layon
- Savennières
- Touraine Amboise

DESSERTS & PLATS SUCRÉS

- Bonnezeaux (moelleux)
- Coteaux du Layon (moelleux)
- Quarts de Chaume (moelleux)
- Cabernet d'Anjou



QUELS VINS DU VAL DE LOIRE POUR MOI?

Couleur ?

ROUGE

Arômes ?

- Violette, réglisse → **SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL** pour les viandes grillées, en cocotte ou rôties
- Fruits rouges compotés → **CHINON** pour les viandes blanches et les viandes rouges

BLANC

Sucré ?

- UN PEU TENDRE → **VOUVRAY** pour le foie gras, les fromages persillés, les desserts aux fruits blancs, jaunes, exotiques ou à l'amande
- PAS TROP SEC → **Arômes?**
  - Pamplemousse, pêche blanche, fruits de la passion → **TOURAINE SAUVIGNON** pour l'apéro
  - Citron, pomme verte → **MUSCADET** pour les poissons et les plats de la mer
  - Fruits et fleurs → **VINS DE PAYS VAL DE LOIRE** pour toutes les occasions

ROSÉ

Arômes ?

- Menthe, poivre blanc → **CABERNET D'ANJOU** pour la cuisine du monde et les fraises
- Pêche → **ROSÉ DE LOIRE** pour les charcuteries, les crudités et les salades composées

FINES BULLES

Arômes ?

- Agrumes → **SAUMUR BRUT** pour l'apéro et le dessert, les fruits de mer & crustacés mais aussi les viandes blanches en sauce
- Noisette, amande, vanille → **CRÉMANT DE LOIRE** pour l'apéro et les desserts aux fruits blancs ou secs

PLUS D'ACCORDS METS & VINS DU VAL DE LOIRE SUR **www.monvinvaldeloire.be**

VINS DU VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE