

MODULE 3 : LE VIN AU QUOTIDIEN

Choisir son vin

CHOISIR SON VIN SELON L'OCCASION

L'occasion	Le conseil de Marie
Un plateau de fromages chez des amis	Accordez votre plateau de fromage avec du vin blanc !
La rencontre des beaux-parents	Si vous ne connaissez pas le menu, privilégiez un vin rouge d'une belle appellation française !
Un date	Faites confiance aux Champagnes de vignerons récoltants !
Un plateau de fruits de mer	Pour accompagner les fruits de mer, le vin blanc sec est une valeur sûre !
Le repas de Noël	Les vins liquoreux d'Alsace se marient parfaitement avec le foie gras.

LES TROIS GRANDS TYPES D'ACCORDS



LES ACCORDS DE SIMILITUDE

Un plateau d'huîtres avec
un Muscadet pour leur acidité
et leur notes iodées !



LES ACCORDS DE CONTRASTE

Un fraisier sucré qui contraste
avec un Champagne Extra Brut
très vif.



LES ACCORDS GÉOGRAPHIQUES

Un crottin de Chavignol avec
un Sancerre tous deux situés
dans la Loire !