

Comment déguster le Sauternes ?

Contrairement aux idées reçues, le Sauternes se déguste toute l'année quelque soit les circonstances, avec ou sans raison particulière.

N'attendez pas les fêtes de fin d'année pour le savourer avec un délicieux foie gras.

En apéritif, sur des mets très simples, nos Sauternes vous raviront par leur fraîcheur et leurs notes fruitées.

N'hésitez plus, **bousculez vos habitudes !**

Quelques idées...

En apéritif, seul ou accompagné de chips, de jambon serrano, patata negra ...

En entrée : salade de chèvre chaud, salade d'asperges blanches, salade assaisonnée de vinaigre balsamique et d'huile d'olive, melon et jambon cru, carpaccio de St-Jacques, velouté de potiron, soufflé aux marrons...

En plat : poulet fermier rôti au miel, dinde et purée de marrons, canard à l'orange, carré d'agneau arrosé au Sauternes, lapin au Sauternes et au miel, ris de veau, tournedos de veau aux cèpes, filet mignon de porc au miel, coquilles St-Jacques gratinées, St-Jacques et sa chiffonade d'endives, saumon vapeur, gratin de langoustines au basilic, sushis, cuisine asiatique, tajine de légumes, asperges sauce mousseline...

Sur des fromages : fromages bleus, roquefort, comtés, fromages de brebis, cantal ...

En dessert : salade de fraises ou d'oranges, carpaccio d'ananas, ananas poêlés, tarte aux pommes, crumble aux fruits de saison, tarte aux abricots, madeleines, sorbet aux fruits de la passion, tarte aux agrumes, cannellés...

Découvrez d'autres suggestions sur www.vignoblesmercadier.com

Température conseillée de dégustation : 8° - 10°

Vous ne le saviez pas ?

Après avoir pris soin de faire le vide d'air, une bouteille de Sauternes peut se conserver sans aucune altération de goût 5 à 7 jours au réfrigérateur.