



SHOWCASE



SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#LUXE
ETE2024
NUMERO24

Autour des Fromages d'été



1/ Les Vignerons de Saint Marc - Cantepedrix, **Perle Blanche**, 14,90 €. www.vignerons-saint-marc-cantepedrix.fr

La Tomme de Savoie offre de douces saveurs en harmonie avec ce vin.
2/ Mouton Cadet, **Mouton Cadet x Nathan 2023**, 12,90 €, www.moutoncadet.com

Un Munster apportera de la profondeur à cette expérience gustative !
3/ Château Fourcas Hosten, **Blanc 2022**, 28 €, boutique.fourcas-hosten.com

Le Brie de Meaux est un choix judicieux pour accompagner cette cuvée.
4/ Domaine Le Novi, **Terre de Saffres**, 15 €, www.domainelenovi.fr

La Tomme de Brebis douce et subtile accompagnera à merveille la fraîcheur de ce vin blanc.

5/ Château du Seuil, **Auro Rousseo 2023**, 10,20 €, www.chateauduseuil.fr. A déguster avec un Chabichou du Poitou.

6/ Château Puyblanquet **Rouge 2021**, 30 €. Le Morbier offre une combinaison de crème et de notes légèrement fruitées.

7/ Couly-Dutheil, **Pur Sans**, 13,10 €, www.coulydutheil-chinon.com. Le Sainte-Maure de Touraine mettra en valeur le caractère fruité de cette cuvée sans le dominer.

8/ Maison Edouard Delaunay, **Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Le Mont 2022**, 35 €, www.edouard-delaunay.com

L'intensité de l'Épouse créera un bel équilibre.

9/ Rhonéa, **Passe Colline, AOC Ventoux Rosé 2023**, 8 €, www.rhonea.fr. Crèmeuse, la Straciatella, agrémentée de basilic et d'un filet d'huile d'olive, offre une combinaison rafraîchissante et délicate.

10/ Yves Leccia, **L'Altru Biancu Blanc 2022**, 25 €, www.yves-leccia.fr. Fromage frais corse, le Brocciu accompagnera les délicates notes fruitées et florales de ce vin.



6 7 8 9 10

11/ Gérard Bertrand, **Villa Soleilla Bio**, 169 €. www.gerard-bertrand.com. Un Manchego viejo, fromage espagnol de caractère au lait de brebis, possède des saveurs intenses et une texture granuleuse, se mariant aux notes fruitées du Villa Soleilla.

12/ Château de Quincay, **Le Chêne Rond**, 10 €, www.chateaudequincay.com

A déguster accompagné d'un Selles-sur-Cher (fromage de chèvre).

13/ Domaine Pichon Père et Fils, **IGP Viognier 2023**, 18,50 €, www.Maison-christophe-pichon.com

Il sera l'excellent partenaire d'un Chevrotin des Aravis.

14/ Maison Edouard Delaunay, **Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Les Dames Huguettes 2022**, 35 €, www.edouard-delaunay.com. Le Bleu de Bresse peut créer un contraste intéressant avec les arômes fruités du vin.

15/ Vignerons des Terres Secrètes, **Mâcon Verzé Croix-Jarrier 2021**, 11,70 €, www.terres-secretes.com. Pour compléter ce vin blanc, un Saint-Véran offrira des saveurs douces et une texture fondante.



11 12 13 14 15

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.