

## #CREPES#CHANDELEUR#GOURMANDISE

### Les Appellations de la Région des Premières Côtes de Bordeaux

*Rouge - Blanc Sec - Blanc Doux - Pétillant - Rosé - Clairet*

AOP BORDEAUX ( BLANC - DOUX - CREMANT - ROSE - CLAIRET ) AOP CADILLAC - AOP CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX  
AOP CÔTES DE BORDEAUX - AOP CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE - AOP LOUPIAC -  
AOP PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX - AOP SAINTE CROIX DU MONT

## CHANDELEUR : UN MARIAGE GOURMAND AVEC LES VINS DE LA RÉGION DES PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

Comme chaque année, la chandeleur sera fêtée le 2 février et c'est une bonne nouvelle car en France, nous adorons les traditions culinaires et particulièrement celle de la chandeleur qui nous invite à nous régaler entre amis ! Que vous aimiez plutôt déguster les vins rouges gourmands et fruités, les vins rosés, les clairets ou encore les vins blancs frais avec du pep's ou finement pétillants. Choisissez les vins de la Région des Premières Côtes de Bordeaux pour trouver à coup sûr, une pépite de choix à partager à la Chandeleur !

### Accord Crêpes & Vins : Quels vins boire avec les crêpes ? Une question d'équilibre



Les combinaisons sont infinies, tout dépend de votre capacité à innover et oser des associations inédites

#### Quels vins choisir avec les crêpes salées ?

Avec du jambon, des lardons, des oeufs, de la buratta, un jeune vin rouge vif et fruité de **l'AOP Côtes de Bordeaux** se

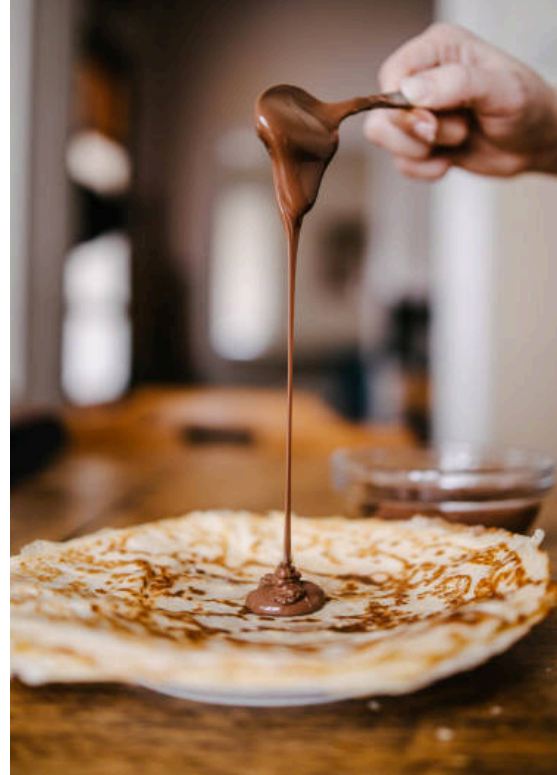
mariera très bien et complétera l'aspect gourmand de votre recette avec un vin souple, élégant qui offre une belle ampleur en bouche avec des notes de fruits rouges et noirs légèrement épicés.





## L'accord chic : crêpe au chocolat servie avec un Crémant de Bordeaux AOP

Servis avec votre pâte à tartiner au chocolat préférée, crème de marron ou coulis de caramel au beurre salé, un **crémant de Bordeaux blanc AOP** développant une jolie mousse aux bulles fines et nombreuses avec des notes florales délicates apportera de la finesse du pep's et une note festive à vos crêpes. Un superbe concentré aromatique pour un mariage chocolaté élégant et moderne



Si vous optez pour une garniture à base d'agrumes, confiture d'orange ou citron, les vins blancs doux et fruités de Bordeaux (**AOP Loupiac, AOP Cadillac, AOP Sainte Croix du Mont, AOP Côtes de Bordeaux Saint Macaire, AOP Premières Côtes de Bordeaux**) apporteront ce croquant gourmand savoureux et viendront compenser l'amertume avec cette association qui relèvera subtilement le côté acidulé des fruits.



**LE CONSEIL MALIN** : jouer le contraste thermique entre le vin frais et la crêpe encore toute chaude

### LES VINS PRESENTÉS // E-SHOP

**CHÂTEAU VIEILLE TOUR ESPRIT DU TERROIR**  
AOP COTES DE BORDEAUX 9.50€ ( 80% merlot 20% cabernets ) ( <https://www.maisondesvinsdecadillac.com/nos-vins/chateau-vieille-tour-esprit-de-terroir/> )

**CUVEE DE CHAPPUT**  
AOP CREMANT DE BORDEAUX BLANC ( Sémillon ) 10,75€ ( <https://www.maisondesvinsdecadillac.com/nos-vins/cuvee-de-chapput/> )

**CHÂTEAU CHARRAU 2019**  
AOC CADILLAC ( 100% sémillon )  
11€ ( <https://www.maisondesvinsdecadillac.com/nos-vins/chateau-charreau-cadillac/> )