

Les autres vins caractéristiques du Nord-Ouest de la France

Val de Loire

Vin d'Anjou: le rouge a une robe rouge rubis éclatante. Son nez dégage tout d'abord des notes de fruits rouges et d'épices et se décline dans un deuxième temps en notes florales. Il est frais, délicat et équilibré en bouche. On le sert à une température de 14 °C avec les viandes blanches comme le lapin et la volaille. Il ne peut pas être gardé plus de cinq ans.

Pouilly-fumé: il a une robe or pâle scintillante aux reflets verts. Son nez est complexe et particulièrement riche: il est caractérisé par des notes minérales très particulières de pierre à fusil et de silex enrichies par des arômes d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. Le deuxième nez est fruité et mêle des notes de pêche et de fruits de la passion à celles du litchi, le tout couronné de notes florales rappelant le lys et l'acacia. En bouche, il est vif, franc et persistant et sa note finale très longue est fumée. C'est un vin très noble caractéristique de la haute gastronomie. Il peut être gardé plus de quinze ans et doit être dégusté à une température de 11 °C avec des plats à base de poissons nobles tels que le saumon fumé.

