



# Les autres vins caractéristiques du Nord-Est de la France

## Jura

**Château-Châlon:** il se présente avec une belle robe dorée ou ambrée aux reflets or. Son nez dégage tout d'abord des arômes de fruits à coques comme la noisette et la noix suivies de notes d'amande, de tabac, de curry et de pomme. Son attaque est délicate, dense et vive. Au final, il dégage des saveurs de noix, d'amande, de cannelle et de muscade. C'est un des plus grands vins de garde de France et peut vieillir pendant presque un siècle. Il doit être servi à une température de 16 °C avec une grande variété de mets comme la truite, les volailles nobles et les fromages affinés.

**Étoile blanc sec:** sa robe brillante est d'un jaune or soutenu. Son nez dégage principalement des arômes floraux de tilleul et d'acacia puis de miel. En bouche, il est souple, vif et vanillé. Il peut vieillir en cave pendant plus de cinq ans et on le sert à une température de 12 °C. Il accompagne bien les préparations à base de poisson, de champignons et d'asperges.



## Alsace

**Muscat d'Alsace:** il a une robe jaune pâle avec des reflets verts. Au nez, il évoque les bourgeons de fleurs de fruits rouges et noirs comme le cassis. Il est tendu, nerveux, puissant et bien équilibré. On le sert à une température de 10 °C en apéritif ou avec les entrées froides délicates.

**Crémant d'Alsace blanc:** sa robe est jaune pâle, enrichie de reflets dorés. Ses bulles sont fines et montent en cordons délicats, sa mousse est dense et persistante. Son bouquet aromatique est composé de notes fruitées comme la pomme, la poire et la pêche. Le deuxième nez dégage des arômes floraux de tilleul, d'acacia puis de fruits secs, de beurre et de brioche. Son attaque est vive et sa finale minérale. Il se déguste en apéritif à une température de 8 °C.

