

### *En association avec les pasteis de nata*

Château Jolys Moelleux – Cuvée Vieilles vignes – Jurançon

Un vin moelleux mais pas liquoreux pour ne pas saturer les papilles. Vinifié par des femmes depuis 2 générations, ce vin en présente l'élégance et la délicatesse.



### *En association avec le brownies Venise*

Rivesaltes sur Grains – Domaine Boudau

Un vin rouge doux naturel. A base de grenache noir à petits grains, ce vin est une pure gourmandise. Le sucre provient naturellement du raisin et le vin est mis en bouteille aussi rapidement que possible pour piéger les arômes primaires. Résultat : un vin au croquant avec juste ce qu'il faut de sucre et de fraîcheur.



### *En association avec le porridge de printemps*

Vouvray « tendre » - Domaine du Viking

Ce n'est pas un vin sec, mais ce n'est pas un vin sucré, c'est un vin « tendre ». Juste ce qu'il faut de sucre mais une belle acidité pour se marier avec l'acidité de la pomme et de la fraise, toujours sans les surplomber.



### *En association avec le baba au rhum*

Château Jolys liquoreux – Cuvée Jean – Jurançon

Avec le rhum, on peut lâcher la cavalerie sucrée ! La Cuvée Jean offrira suffisamment de sucre pour adoucir l'alcool du rhum. A côté du sucre, les arômes de fruits exotiques viendront souligner et supporter le baba. L'accord parfait ? Sans aucun doute.



### *En association avec le cupcake café*

Maury Rancio – Domaine du Dernier Bastion

Pour accompagner les arômes torréfiés, il nous faut un vin hors du commun alliant le fruit mais aussi les notes d'évolution. Robe rubis aux reflets tuilés, nez évolutif, de figue mûre, de tabac. Les notes caractéristiques de rancio restent en arrière-plan d'un fruité éclatant et d'une bouche ample, complexe et structurée.



### *En association avec le sablé au Earl Grey*

Hochheimer Hölle – Riesling allemand

Attention ! Ce vin est addictif ! Y goûter c'est l'adopter ! L'étoffe d'un grand Riesling du Rheingau, affichant seulement 8° d'alcool, la subtile douceur d'une vinification traditionnelle laissant juste ce qu'il faut de sucre résiduel.



Association réalisée par notre partenaire ESPACEVIN PIRARD

Caviste de père en fils depuis 70 ans, 3 générations, la famille Pirard défend le travail de vignerons artisans et propose aux œnophiles débutants et confirmés un catalogue de plus de 500 crus de France et d'ailleurs, un service de livraison gratuite partout en Belgique et un conseil personnalisé.



[www.espacevin.com](http://www.espacevin.com)