

Jean Aubron

Grand Fief de L' Audigère

44330 Vallet - Val de Loire - France

SAUMON CUIT A LA VAPEUR, AUBERGINE et RAISINS AU CUMIN

&

Muscadet Sèvre & Maine sur lie 2008 «HAUTE EXPRESSION»

Dégustation du vin en accord avec le plat

Prenez quelques instants pour humer le plat, les effluves très capiteuses vous envoûtent avec le cumin. Les dés de saumon tendres sont réveillés par la préparation très contrastée où le caractère, lipidique est excité par le brûlant des épices, la pointe croquante et ferme de l'aubergine et la douceur suave des morceaux de raisins secs.

Le Muscadet 2008 possède une douce minéralité, des notes de noisettes et d'amandes, une bouche riche et ronde tout en ayant une pointe d'acidité qui élance le plat, atténue le gras et renforce les senteurs fumées et la saveur sucrée du met.

Un accord valorisant le terroir de gabbros, la complexité et l'élégance de Muscadet matures.