

VOTRE GUIDE GRATUIT

6 Accords
Mets-Vins
Avec les
Rosés du
Domaine
La Gayolle



Les Platanes Rosé

À l'apéritif...

Trío de tapenades

Ce rosé fruité et léger sera parfait à l'apéritif, accompagné de quelques toasts sublimes par un trio de tapenades d'olive noire, verte et tomates séchées !



Les Platanes Rosé

À table...

Salade niçoise

Lors du repas, il saura parfaitement se marier avec la fraîcheur d'une salade telle que la salade niçoise, pour rester dans des saveurs régionales.



La Chapelle Rosé

À l'apéritif...

Tempura de crevettes



Ce rosé à la fois frais et fruité
s'accordera à merveille avec des
tempuras de crevettes à l'apéritif !



La Chapelle Rosé

À table...

Pad Thai aux crevettes



Une fois à table, ses notes d'écorces d'agrumes et de fruits exotiques se marieront à merveille avec le plat thaïlandais par excellence : le pad thai !



DOMAINE LA
Gayolle



La Chapelle Rosé

À l'apéritif...

Toasts saumon gravlax

Cette cuvée plus gastronomique, aux notes de fruits murs à chair jaune, viendra sublimer des toasts de saumon gravlax relevé de baies roses, au moment de l'apéritif...



La Chapelle Rosé

À table...

Bouillabaisse

Puis une fois à table, sa complexité aromatique et sa rondeur en bouche sauront accompagner la profondeur et la sapidité d'une soupe de poisson bien de chez nous : la bouillabaisse.



Merci d'avoir
téléchargé
notre guide



N'hésitez pas à nous suivre
sur les réseaux sociaux



DOMAINE LA
Gayolle

