



AUTOMNE 2013

AUTOUR DES VENDANGES

La Célestière vous propose la sélection
de Gilles Clayeux du "Cheese"
1, rue Desaix à Paris 15^e

HARMONIE VINS ET FROMAGES



Avec le Châteauneuf –du-Pape Blanc, la Cuvée Tradition 2012 :

Un Comté 36 mois :

Un très grand fromage très fruité avec des arômes de noix et d'abricot,
un très joli croquant et une longueur en bouche qui s'accommodera
parfaitement avec la fraîcheur et l'intensité du Châteauneuf



Avec le Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée Tradition 2009 :

Montgomery's Cheddar de Novembre 2011 :

Un Cheddar tout en souplesse et à la saveur prononcée
qui se mariera superbement avec les parfums épicés du Châteauneuf



Avec le Côte du Rhône Rouge 2011 :

Un Chaource Ferme Leclere :

Un des derniers Chaources fermiers très onctueux et fruité,
Un très bel accord avec les tanins soyeux de ce vin



AUTOMNE 2013

AUTOUR DES VENDANGES

Dalmeran vous propose la sélection
de Gilles Clayeux du "Cheese"
1, rue Desaix à Paris 15^e

HARMONIE VINS ET FROMAGES



Avec le Vin de Pays des Alpilles, Dalmeran en blanc 2012:

Un Stilton fermier :

Un fromage rare quand il est bien travaillé, un persillage subtil
et une consistance beurrée qui feront une superbe alliance avec le fruité
et le végétal du vin.



Avec la Cuvée Bastide 2006 du Château Dalmeran :

Un Carré du Poitou de Paul Georgelet :

Un fromage de chèvre aux saveurs caractéristiques et originales
de ce grand producteur, moelleux à coeur il s'unira très bien
avec la fraîcheur de Bastide