

Le Point

Alsace

Le vignoble alsacien produit de nombreux vins légers. Des rosés, à base de pinot noir, des crémants et des blancs secs issus par exemple des cépages sylvaner ou muscat, mais aussi du riesling qui donne aussi bien de grands blancs de garde, riches et complexes, que des vins plus simples à boire jeunes. Des vins parfaits en accompagnement de tapas, et qui relèvent de leur fraîcheur des préparations à base de poisson cru comme un tartare de daurade, un carpaccio de thon ou un ceviche de bar. Ils s'associent également aux crustacés grillés, aux quiches et autres tartes salées, donnent des accords originaux aux cuisines asiatiques un peu salées-sucrées et se marient aux desserts à base de fruits frais, de glaces et de sorbets ■

Sélection
vins d'été

ALSACE



15 - Domaine Rieffé
Pfaffenheim (68)
03.89.78.52.21.
Bonheur festif. Nez fin, viennoiserie, fleurs blanches, agrumes, fruits blancs, bulles délicates, bon volume, finale fraîche. 12 €.

