

LES ACCORDS METS ET VINS DE BORDEAUX

Les associations inopportunes



- **Vins rouges tanniques et légumes verts ou chocolat**
Les **tanins** renforcent l'amertume.



- **Vins rouges tanniques et mets salés**
Ex : les fruits de mer, plats en croûte de sel, aliments fumés et salés (quiches, charcuterie, etc.).

Les **tanins** renforcent le salé.

L'**acidité** des vins blancs et des vins rouges légers est une meilleure alternative car elle atténue à la fois les sensations de salé et d'amertume.



- **Vins doux et légumes ou chocolat sucré**
La **sucrosité** renforce l'amertume.

Enfin, il faut se méfier du vinaigre, des œufs, des tomates et du chocolat, servis seuls ou presque, ils desservent les vins.

BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

Source : Centre de ressources nationales hôtellerie restauration