

# SHOWCASE

MAGAZINE  
Hiver 2025



## ACCORDS METS/VINS

### *Autour des fruits de mer & du poisson*

- 1/ **Château Gasqui, Tardius blanc 2019**, 14 €.  
A déguster avec un filet de Saint-Pierre à la crème.
- 2/ **Les Vignerons de Saint Marc Cantepedrix, Perle Blanche 2022**, 14,90 €.  
Un délice accompagné d'un crumble de poisson aux amandes.
- 3/ **Domaine Roc de l'Abbaye, Pouilly-Fumé 2023**, 31,80 €.  
Parfait accord mets & vin, un Sandre aux algues et aux pousses de bambou.
- 4/ **Bordeaux Families, Excelium Réserve Blanc Entre-Deux-Mers 2021**, 12 €.  
Pour accompagner cette cuvée, un Ceviche de Saint-Jacques mariné aux agrumes.
- 5/ **Les Caves de Saint-Pourçain, Les Ampélias - Tressallier**, 9,90 €.  
Sa fraîcheur et sa minéralité se marieront à merveille à des queues de langouste.



1

2

3

4

5