

# Quel vin choisir avec les volailles ?

Chapon, dinde, poularde, caille, canard.. Que la chair soit blanche ou brune, grasse ou non, de nombreux accords sont possibles avec les volailles.

**Pour réaliser l'accord,  
il faut se baser sur l'accompagnement :**



## **Une sauce à la crème**

Un vin blanc comme un Bordeaux du Château Brondelle



## **Une sauce aux olives ou aux pruneaux**

Un vin rouge comme un Languedoc du Château du Ciffre



## **Poularde farcie aux fruits secs et aux marrons**

Un vin blanc comme un Châteauneuf du Pâpe



## **Dinde et Chapon**

Un vin rouge comme un Pinot noir, un Saint Joseph ou un Gigondas



## **Canard**

Un vin rouge comme un Madiran, un Corbières ou un Côtes du Rhône