

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