

## Quel vin servir avec du homard ?

la marée se marie en blanc. Vins de Bourgogne, d'Alsace de la Loire ou du Languedoc rivalisent pour accompagner les trésors marins, crus ou en sauce. Fruité, minéral, iodé, salin... chacun trouvera son partenaire de goût.

### Simmonet-Febvre Chablis Premier Cru « Vaillons » 2019 Bio

Cette signature reconnue du vignoble de l'Yonne, aujourd'hui dans le giron de Louis Latour, propose un premier cru de la rive gauche du Serein marqué par la tension et la fraîcheur. Cocktail d'agrumes (citron, mandarine) et de fruits exotiques (mangue) en bouche.



### Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru 2018

Avec pas moins de 10,5 hectares, la vénérable maison dirigée par Louis-Fabrice Latour est le plus important propriétaire de ce cru mythique de la côte de Beaune. De la race, de la densité, de la tension caractérisent cette cuvée de longue garde aux arômes de pêche blanche, de noisette fraîche, de miel d'acacia et de vanille.

