Domaine du Clos Frémur

Accord de ses vins avec les mets Décembre 2017

4 Vin de France Cabernet rouge 2010 Domaine du Clos Frémur

Robe rouge grenat au reflet sombre d'intensité modérée. Une très jolie impression d'arômes de petits fruits rouges et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments.
Cette belle expression apparaît doucereuse, confiture de fruits rouges, de prunes aux épices sucrés, avec une note de condiment et presque de caramel ou de café en finale. Vin gourmand par son étonnante douceur dès la mise en bouche, frais, lisse par la quasi absence de tanins, ceux-ci enrobés par la sucrosité. Chaud, généreux, gourmand, ce vin rouge est suave, d'une très agréable élégance aromatique, tout en douceur.
Les impressions sensorielles de ce vin rouge sont très rares. Elles sont à faire découvrir.

Pour vos instants de convivialité et l'agrément de vos mets avec ces vins, son fruité, sa rondeur, sa souplesse, son élégance et son absence de tanin en font un vin rouge unique. C'est en bouche avec sa superbe rétro-olfaction qu'il atteint le sommet. Ce vin est à l'optimum. Il est parfaitement abouti. Hors des codes de l'appellation Anjou Rouge, il s'en trouve plus grand.

Vous associerez avantageusement ce Vin de France Cabernet rouge 2010 Domaine du Clos Frémur à de très nombreux mets. Et vous réconcilierez pour ces instants, les palais sensibles aux tanins des vins rouges que celui-ci n'a pas.

LES FROMAGES

Fromage de chèvre frais

Fromage de brebis, encore tendre

Fromage à pâte mole à croute fleurie :
brie, camembert, chaource, coulommiers, livarot, neufchâtel, pont-l'évêque, saint-marcelin

Fromage pâte mole à croute lavée :
langre, maroilles, époisses, munster, boulette d'Aversnes, vacherin du Haut-Doubs

Fromage à pâte persillées : Bleus, fourme

Fromage à pâte pressée non cuite :
cantal, laguiole, morbier, reblochon, saint-nectaire, salers, tomme de Savoie

Fromage à pâte pressée cuite :
abondance, beaufort, comté, emmental français

LES DESSERTS : fruits, pâtisseries

Les fruits frais : fraises, framboises, mûres, cerises, myrtilles

Les clafoutis avec ces fruits

Tartes aux petits fruits rouges frais (garder les fruits crus)

Tarte aux myrtilles

(en sucrant ou pas les pâtisseries avec la confiture de ces fruits)

Les sorbets aux fruits rouges, au cassis, à la framboise…

Ce vin rouge très rond et sans tanins, servis très frais,
s'accorde très bien avec ces desserts

La ou les bouteilles placées au réfrigérateur, plus de 3 heures avant dégustation, assurera une température optimale de service qui se situe entre 13 et 16°C pour ce Vin de France Cabernet rouge 2010. En effet servi frais, il se réchauffera lentement dans les verres à température de la pièce.

Vous disposez de 2 à 3 jours pour consommer ce vin après ouverture de la bouteille, en la tenant refermée et au frais, sans l'agiter, donc ne plus la transporter en voiture.

Ces suggestions sont argumentées par les professionnels de bouche. Plusieurs de ces accords ont aussi été vérifiés pour vous. Faites vos essais préalables pour les adapter à votre goût.

L'APERITIF comme en cours de journée

Ce vin servi seul ou accompagné avec :

Dés de melon
Radis roses
Petite saucisse sèche
Canapé jambon cornichon
Canapé saucisson sec cornichon

LES HORS D'ŒUVRE

Melon au jambon
Soupe au potiron (qui demande de la douceur sans tanin)
Soupe au choux (lorsque le lard domine et en limitant le roquefort)
Soupe à l'oignon, gratinée
Ce vin rouge servi frais avec les soupes
Cake au poulet
Pâté de lapin
Pâté de volailles
Pâté de campagne pur porc
Jambon blanc
Macédoine au jambon

Les pâtes associées à une viande de volaille ou de porc, ou aux œufs, en choisissant la crème, la sauce ou le fromage, et les aromates
Ces associations sont semblables avec les gratins de pommes de terre.

Ces effets sont proches aussi avec les riz.
Raclette ; tartiflette

LES LEGUMES CUITS

Presque tous les légumes cuits peuvent s'associent à ce vin rouge, selon les préparations, en les combinant ou pas aux : poissons, œufs, ou fromages ; pour l'alimentation végétarienne et végétalienne
(à l'exception des navets, l'huile d'olive…).

LES POISSONS

Association audacieuse d'accompagner la préparation des poissons gras grillés ou cuit au four, avec ce Vin de France Cabernet rouge 2010, parce qu'il est « sans tanin ».

Ce genre de poisson peut être accompagné avec des fruits cuits (poires, abricot, pêche, ananas… selon les goûts (pas les pommes cuites))

LES VOLAILLES ET LAPIN

Poulet rôti ; poulet à la broche
Poulet à la crème ; poulet au curry
Poulet froid ; escalope de poulet
Escalope de dinde
Lapin préparé de nombreuses façons

Audacieux, ce vin rouge du Clos Frémur est unique.
Il valorise les associations de fruits cuits avec ces viandes ;
cuisinés avec ou à part, et servies avec ces viandes.

LE PORC

Rôti de porc
Filet mignon à la crème
Grillades de porc
Andouillette
Possible d'assortir de fruits cuits