



RUSTICA 6 Janvier 2017

Les Menus de la semaine

Rencontre

L'histoire du domaine Muré remonte au XVIIIe siècle. Il est aujourd'hui conduit par Véronique et Thomas, la 12e génération d'une famille alsacienne qui cultive 25 hectares de son vignoble certifiés en culture biodynamique. En résultent des blancs élégants, des crémants amples et des rouges parmi les meilleurs de la région.

Crémant d'Alsace «Cuvée Prestige»

Fines bulles alliant cinq cépages. A servir sur un poisson fin, parfait avec la galette des Rois.

Riesling 2014 Côte de Rouffach

Des arômes de fleurs blanches et de citron le distinguent. Servi idéalement avec les coquilles Saint-Jacques.

Pinot Noir 2014 Côte de Rouffach

En bouche, un goût de mûre et d'épices douces. Servir avec le canard au miel.