

ÉTÉ 2014 - GRATUIT

tchin TCHIN

UN ÉTÉ AU FRAIS

- LE BARBECUE POUR TOUS LES GOÛTS
- UNE RECETTE EXCLUSIVE DE RICARDO
- LES PRODUITS DU QUÉBEC À L'HONNEUR



*La modération
a bien meilleur goût.*



SAQ

PRENEZ GOÛT
À NOS CONSEILS

Éduc  **alcool**

18+

VIRÉE DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE

Les vins y sont fameux, et la gastronomie, renversante... Une région pour épicuriens.



Au pays de d'Artagnan

Blotti contre l'Espagne et formé de plusieurs îlots de vignobles, le Sud-Ouest est reconnu pour sa grande diversité de cépages et propose ainsi une impressionnante palette de vins: des blancs secs et légers jusqu'aux rouges corsés et complexes, ou encore, des blancs moelleux qui s'harmonisent avec le célèbre foie gras.

Gastronomie culte

Truffe, canard, oie, cassoulet sont des trésors de la cuisine de cette région. On accompagne souvent ces classiques de vins rouges des pastilles «aromatique et charnu» et «aromatique et souple», comme ceux de l'appellation cahors, gaillac ou madiran. Pour le foie gras, des blancs liquoreux comme les jurançons et monbazillacs ont la cote.

Partir à la découverte

Bien sûr, les spécialités culinaires de la région se marient à merveille avec ses vins, mais on n'hésite pas à les déguster avec la cuisine du monde: caviar d'aubergines et vin blanc de Gaillac, paella aux fruits de mer et rosé de Saint-Mont, ou tajine aux pruneaux et savoureux madiran.

Le saviez-vous ?

Ce sont entre autres les rois de France et d'Angleterre qui ont contribué à la notoriété des vins du Sud-Ouest. Henri II, François 1^{er} et Édouard III, par exemple, étaient de grands amateurs des vins locaux.

Au cœur de la tradition

Les Gaulois sont à l'origine de la culture de la vigne dans le Sud-Ouest, mais c'est grâce aux monastères qui longent la route de Saint-Jacques-de-Compostelle que le savoir-faire s'est développé.



DOMAINE DU TARIQUET

Sauvignon blanc,
côtes-de-gascogne, France
VIN BLANC, 750 ML (00484139)
12,5 % ALC/VOL
15,95 \$



Ce sauvignon aux accents d'herbe fraîchement coupée, de craie et d'agrumes s'accorde bien avec des pétoncles au beurre à l'orange ou une sole meunière.