

# Que boire avec... les salades composées ?

De la fraîcheur avant toute chose pour accompagner crudités et légumes cuits, mais aussi fruits de mer ou produits de la terre.

## Salades avec du fromage

**C**hèvre chaud ou croustillant de camembert sur salade, mais aussi tomate-mozzarella ou salade de gruyère ont du caractère ! Le fromage domine avec rondeur s'il est de vache, une pointe d'amertume pour le chèvre, du gras, surtout s'il est enveloppé dans un "croustillant" frit. Pour répondre à ces saveurs lactées, préférez un vin blanc vif, servi frais.

**Les appellations conseillées :** sauvignon de Touraine, cheninon, riesling, arbois, la-clape, chignin-bergeron, côtes-de-gascogne, bergerac, saint-pourçain.

### ACCORD CLASSIQUE

Vinifié sans sulfites, ce sauvignon garde toute sa fraîcheur et ses arômes naturels : nez d'agrumes et bouche longue et vivace avec une finale intense. À déguster sur une salade aux croustillants de chèvre ou avec des tagliatelles de concombre au brocciu. Sauvignon blanc, *Naturae*, Gérard Bertrand, 5,90 €, Monoprix.

### ACCORD COUP DE CŒUR

Associant chardonnay et sauvignon sur un terroir de Gascogne, un blanc doré, très intense, ample et long en bouche, fruité et minéral. Une belle personnalité, à boire sur une salade de gruyère suisse ou de haricots verts aux chips de lard et tuiles de parmesan. Côté 2013, *Domaine du Tariquet*, 8,50 €, chez les cavistes.

