Brasserie-Restaurant

Salle pour toutes vos festivités

LE MOULIN DU



val dieu

087 / 68 01 70

N'hésitez pas à demander notre menu avec les allergènes.

www.moulinduvaldieu.be

CARTE DES VINS (WIJNKAART WEINKARTE)

Les bulles (Bubbels / Sekt)

Crémant de Wallonie, Château de Laguesse, Clermont, Belgique 49,00

Une cuvée Brut élaborée selon la méthode traditionnelle, issue d'un vignoble conduit en agriculture biologique. Ce crémant se distingue par un nez frais de pomme verte et d'agrumes, enrichi par de fines notes fermentaires. En bouche, l'effervescence est crémeuse avec une attaque franche, offrant une belle longueur légèrement vineuse et une bulle enveloppante.

Accords : Idéal à l'apéritif pour sa fraîcheur, il accompagne aussi parfaitement les entrées à base de poissons.

Combinaties: Ideaal als aperitief vanwege zijn frisheid, het past ook perfect bij voorgerechten op basis van vis.

Empfehlung: Ideal als Aperitif aufgrund seiner Frische, passt er auch hervorragend zu Fischvorspeisen.

Champagne Brut 60,00

Couleur or claire. Parfums de pain d'épices et de miel. Mordant et rafraîchissant avec une finale crémeuse et ample.

Accords : Idéal en apéritif, pour tous repas festifs.

Ideaal als aperitief, voor alle feestelijke maaltijden.

Ideal zum Aperitif oder für alle Festessen.

Champagne Deutz Brut Classic 95,00

Bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche, …) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires, …).

Accords : Ce champagne très « classique » est le plus éclectique de la gamme DEUTZ: apéritif idéal, il peut escorter les poissons (saumon, turbot, Saint-Pierre), des volailles et des viandes blanches notamment.

Deze « zeer klassieke » champagne is de meest eclectische van het DEUTZ-assortiment: ideaal als aperitief, past hij ook perfect bij vis (zalm, tarbot, Saint-Pierre) gevogelte en wit vlees.

Dieser «klassische» Sekt ist der vielseitigste des DEUTZ Sortiments: ideal zum Aperitif. Er kann auch mit Fisch (Lachs, Steinbutt, Sankt-Petersfisch), Geflügel und insbesondere weißem Fleisch serviert werden.

Vins blancs moelleux (Zachte witte wijnen / Flauschige weißweine)

Estrella De Murviedro Blanc, Muscat, Valencia, Espagne 30,00

Couleur jaune pastel avec des nuances vert clair, arômes fruités et doux, typiques du Muscat. Rond, doux et agréable en bouche avec des touches de miel. Accords : Parfait avec l'apéritif et les desserts.

Perfecte match met aperitief en desserts.

Völlige Übereinstimmung mit dem Aperitif und den Desserts.

Vins blancs secs (Droge witte wijnen / Weißweine)

Viognier, Paul Jaboulet Aîné, Côte du Rhone, France 32,00

Ce beau vin Blanc se distingue par sa fraîcheur et ses arômes élégants. Vous serez surpris par ses notes fraîches et vives de fruits exotiques, de fleurs blanches et de notes minérales.

Accords : En bouche, il est à la fois doux et puissant, avec une finale rafraîchissante et agréable.

In de mond: Het is zowel zacht als krachtig, met een verfrissende en aangename afdronk.

Am Gaumen: Es ist sowohl sanft als auch kraftvoll, mit einem erfrischenden und angenehmen Abgang.

Chardonnay, Vin du pays d'Oc, Sélection Parcellaire, France 33,00

De couleur paille claire avec une robe brillante. Arômes de fruits jaunes (pêche, prunelle, melon) avec une pointe d'acidité où se mêlent les saveurs de fruits exotiques. Finale persistante.

Accords : Parfait à l'apéritif, il accompagne également les charcuteries, le poisson, la viande blanche, les scampis, les croquettes de fromages, le carpaccio de bœuf et les fromages.

Perfect als aperitief, past het ook goed bij vleeswaren, vis, wit vlees, scampi, kaaskroketten, rundercarpaccio en kazen.

Ausgezeichnet zum Aperitif. Er kann auch mit Aufschnitt, weißem Fleisch, Fisch, Scampi, Käsekroketten, Rindercarpaccio und Käse serviert werden.

Peyrautins / Chardonnay, Vin du pays d'Oc, France 35,00

Ce Médaillon Bronze du Meilleur Chardonnay du Monde, fleur sauvage et bouche doucement douce, prend tout son sens «bourguignon». Des arômes de minéraux et de calcaire, un soupçon de bois fondu et un goût corsé, ce Chardonnay a tout pour plaire. Des arômes intenses d'agrumes et de pêche blanche se mêlent aux notes douces et sophistiquées des fruits de la forêt.

Accords : Accompagne parfaitement toutes les entrées, plats principaux ou des fromages.

Past perfect bij voor-en hoofdgerechten alsook bij kazen.

Ausgezeichnet zu Vorspeisen, zu Hauptgerichten oder mit Käse.

Pinot gris, Vin d'Alsace, France 36,00

Très léger en arôme, goût: acide léger et frais avec une pomme légèrement mûre. Accompagne parfaitement les apéritifs, les salades, plats principaux, croquettes de fromages ou des fromages forts (parfait avec le Herve).

Perfecte begeleiding bij aperitieven, salades, hoofdgerechten, kaaskroketten of sterke kazen (heerlijk met Hervekaas).

Ausgezeichnet zum Aperitif, zu Hauptgerichten, mit Salaten, Käsekroketten oder starken Käsen (beispielsweise Herver Käse.

LE MOULIN DU val dieu

LE MOULIN DU val dieu

1 addition par table.
Pour les tables de 8 pers. et plus, 4 plats différents max.

Blanc de Pinot noir, Domaine Des Marnières, Warsage, Belgique 39,00

Une curiosité vinifiée en blanc à partir du cépage rouge emblématique. Ce vin dévoile une robe cristalline aux reflets légèrement argentés. Le nez exprime des notes délicates de petits fruits blancs et une touche florale. En bouche, il surprend par sa structure vineuse, alliant la fraîcheur d'un blanc à la charpente caractéristique du Pinot Noir.
Une finale saline et persistante.

Accords : Poissons, viandes blanches, fromages à pâte pressée (type Comté ou fromage de Herve doux).

Combinaties: Vis, wit vlees, harde kazen (zoals Comté of milde Herve-kaas).

Empfehlung: Fisch, weißes Fleisch, Presskäsesorten (wie Comté oder milder Herve-Käse).

Mâcon, Bourgognne, Chardonnay, France 37,50

Un blanc éclatant à la robe or pâle, offrant un nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, il révèle une belle rondeur balancée par une fraîcheur minérale, avec des notes gourmandes de poire et de pêche blanche.

Accords : Poissons grillés ou une volaille à la crème.

Combinaties: Gegrilde vis of een kipgerecht met room.

Empfehlung: Gegrillter Fisch oder ein Hähnchengericht mit Sahne.

Bourgogne Aligoté, Joseph Drouhin, France 44,00

L'éclat et la fraîcheur du terroir bourguignon. Ce vin blanc, issu du cépage traditionnel Aligoté, se distingue par sa robe or pâle et son nez vif de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, sa fraîcheur nerveuse et sa belle minéralité en font un allié gastronomique de premier choix.

Accords : D'une grande polyvalence, il accompagne avec élégance vos poissons grillés, escargots et fromages affinés. Il escorte également à merveille les viandes blanches (veau, volaille) et surprendra sur un carpaccio de boeuf ou une viande rouge légère grâce à sa vivacité qui équilibre les textures.

De perfecte combinatie: Van grote veelzijdigheid, vergezelt hij elegant uw gegrilde vis, slakken en gerijpte kazen. Hij past ook perfect bij wit vlees (kalfs- en kipgerechten) en zal verrassen bij een beef carpaccio of een lichte rode vleessoort dankzij zijn levendigheid die de texturen in balans houdt.

Die perfekte Kombination: Von großer Vielseitigkeit begleitet er elegant Ihre gegrillten Fische, Schnecken und gereiften Käsesorten. Er passt auch hervorragend zu weißem Fleisch (Kalb, Geflügel) und wird bei einem Rinder-Carpaccio oder leichtem roten Fleisch überraschen, dank seiner Lebhaftigkeit, die die Texturen ausbalanciert.

L'Aube, Vignoble des Trois Rois, Berneau, Belgique 37,00

Nez expressif d'agrumes, fleurs blanches. En second temps, notes de bananes, poires. Sa bouche est fraîche et nette, belle tension. Robe limpide jaune citron. Sa finale est aromatique, pamplemousse.

Accords : Idéal pour l'apéritif ainsi que pour accompagner des poissons ou des viandes blanches.

Combinaties: Ideaal als aperitief en om te combineren met vis of wit vlees.

Empfehlung: Ideal als Aperitif sowie zur Begleitung von Fisch oder weißem Fleisch.

Démon de l'évêque, Corbières, Pierre Richard, 46,00

Le démon de l'Evêque se pare d'une robe claire et limpide. Sa robe est d'une Jolie couleur dorée. Le nez est fin, délicat et on y retrouve des notes d'agrumes et de douce notes florales. La bouche est douce, fraîche et équilibrée, avec une jolie rondeur gourmande, une touche de générosité associée à une fraîche vivacité.

Accords : Ce vin accompagnera vos apéritifs, poissons, crustacés ainsi que les viandes blanches.

Met aperitieven, vis, scheldieren, witte vlees .

Mit Aperitif, Fisch, Weißes Fleisch .

Vins rosés *(Rose wijnen / Roseweine)*

Gris blanc Rosé Bio, Gerard Bertrand, Vin du pays d'Oc, France 38,00

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit.

Accords : Accompagne idéalement apéritif, crustacés, salades, poissons et plats épicés et savoureux.

Beste begeleiding bij aperitief, schaaldieren, salades, vis alsook pittige en smakelijke gerechten.

Ideal zum Aperitif oder mit Schalentiere, Salaten und Fisch. Außerdem zu scharfen und köstlichen Gerichten empfehlenswert.

Pinot noir Rosé Hunawihr, Vin d'Alsace, France 37, 00

Robe d'un beau rouge rubis intense aux reflets finement violacés. Nez franc et gourmand, ouvert sur de belles notes de griotte et de groseille. Vin long et rafraîchissant avec des arômes de fruits rouges. Vin jeune et bien ouvert à la finale ample et soyeuse.

Accords : Accompagne les viandes blanches et les brochettes de viandes.

Deze wijn past heel goed bij wit vlees en vleesspiesjes.

Kann mit weißem Fleisch und Fleischspießen serviert werden.

Vins rouges *(Rode wijnen / Rotweine)*

La Binette de Léon 32,00

Un pur Grenache Noir issu des terroirs d'exception de La Livinière. Sa robe intense aux reflets violets dévoile un nez gourmand de fruits noirs. Un vin structuré, offrant une bouche charnue et une finale soyeuse.

Accords : Viandes rouges ou plats en sauce.

Combinaties: Rode vleesgerechten of sauzen.

Empfehlung: Rotes Fleisch oder Gerichte mit Sauce.

Nero Di Troia, Les Pouilles, Italie 36,00

Intense et fruité avec des notes épicées délicates et un goût doux et persistant avec un tanin savamment équilibré.

Accords : Accompagne parfaitement viandes rouges grillées, pâtes et des fromages peu assaisonnés.

Perfecte begeleiding bij gegrild rood vlees, pasta en laag gekruide kazen.

Dieser Wein passt wunderbar zu gegrilltem Rotfleisch, Nudeln und leicht gewürzten Käsen.

Neropasso, Veneto, Italie 36,00

Un vin rouge intense et velouté, élaboré selon la méthode de l'appassimento (raisins légèrement séchés). Sa robe rubis profond dévoile un bouquet riche de cerises noires, de prunes compotées et de douces notes d'épices et de cacao. En bouche, il surprend par sa rondeur soyeuse et sa finale chaleureuse.

Accords : Accompagne parfaitement viandes rouges grillées, pâtes et des fromages peu assaisonnés.

Perfecte begeleiding bij gegrild rood vlees, pasta en laag gekruide kazen.

Dieser Wein passt wunderbar zu gegrilltem Rotfleisch, Nudeln und leicht gewürzten Käsen.

Ontanon, Crianza Rioja, Espagne 37,00

Robe rubis profond. Un nez complexe de fruits des bois et d'épices douces (cannelle, vanille). Une bouche gourmande aux tanins soyeux et bien intégrés.

Accords : Les viandes rouges grillées, les charcuteries ou les fromages affinés.

Combinaties : Gegrild rood vlees, charcuterie of gerijpte kazen.

Empfehlung: Gegrilltes rotes Fleisch, Wurstwaren oder gereifte Käsesorten.

Plan de Dieu, Côtes du Rhône, France 36,00

Jolie robe cerise, nez de fruits rouges et notes de vanille. Une bouche souple et ample, beaucoup de finesse. Finale élégante sur le fruit.

Accords : Accompagne parfaitement volailles, pâtes, grillades, couscous et agneau.

Past heel goed bij gevogelte, pasta, gegrild rood vlees, couscous en lam.

Passt wunderbar zu Geflügel, Nudeln, gegrilltem Fleisch, Couscous und Lammfleisch.

Roqueterre, Vieilles vignes, Vin d'Hérault, France 38,00

Fait d'arômes de petits fruits rouge intense avec notes de vanille. La bouche est douce mais corsée avec une finition lisse, facile à boire. Un vin de tous les jours pour tous les plats.

Een dagelijkse wijn voor alle gerechten.

Ein Alltagswein, der zu allen Gerichten passt.

Château Argadens, Bordeaux Supérieur, France 36,00

Au corps ample et savoureux, il offre un équilibre remarquable entre des tanins racés, une abondance de fruits séduisants et une matière onctueuse et suave.

Accords : Accompagne parfaitement entrecôtes, porc, jambonneaux, magrets de canard.

Perfecte combinatie met steaks, varkensvlees, hammetjes en eendenborst.

Passt wunderbar zu Entrecote, Schweinefleisch, Eisbein und Entenbrustfilet.

L'Audacieux, Coteaux Bourguignons, Bourgogne, France 39,00

Paré d'une robe profonde rouge rubis, ce Coteaux Bourguignons révèle des arômes intenses de fruits noirs et de notes épicées. Les tannins sont ronds, la bouche gourmande et suave.

Accords : Accompagne parfaitement pâtes, jambonneaux, fromages du terroir.

Gaat perfect samen met pasta, hammetjes en lokale kazen.

Passt wunderbar zu Nudeln, Eisbein und lokalen Käsesorten.

Juliénas, Beaujolais, France 39,00

Un vin de caractère, à la fois robuste et charpenté. Sa robe rubis profond dévoile un bouquet généreux de pivoine et de fruits rouges (fraise, groseille), souligné par des notes épicées de cannelle et de poivre. En bouche, il offre une belle « mâche » et une structure solide qui s'affine avec le temps.

Accords : Viandes rouge ou un plateau de fromages à pâte molle

Combinaties : Rood vlees of een plateau met zachte kazen.

Empfehlung: Rotes Fleisch oder eine Platte mit Weichkäse.

La Croix, Morgon, Cru du Beaujolais 41,00

La robe vive pourpre / noire au cœur sombre exhale un séduisant bouquet de myrtilles, de cerises noires et de framboises, ainsi que quelques notes terrestres. Savoureuse et énergique, la bouche regorge de baies juteuses et de cerises sucrées. Ce vin possède une structure souple, un caractère doux / salin / relevé et une fraîcheur parfaite

Accords : Délicieux avec de la charcuterie, viande rouge ou de la volaille.

Met vleeswaren, roode vlees of gevogelte.

Mit Wurstwaren, Rotes Fleisch oder Geflügel.

Vacqueyras, Côtes du Rhône, France 47,00

Couleur rubis soutenue, aspect dense. Parfums d'épices, de fruits mûrs et de réglisse. Des tannins soyeux et des arômes élégants.

Accords : Accompagne parfaitement choix de pâtes, rôtis et gibiers.

Lekker met pasta, gebraad en wild.

Passt wunderbar zu Nudeln, Braten und Wild.

Château Bel Evêque, Corbières, Pierre Richard 58,00

Robe pourpre, chaude et profonde. Nez noble et complexe. On peut y retrouver un mélange idéal de notes de réglisse, de truffe noire, de résine, de plantes de garrigue, en complète harmonie avec un boisé fin et délicat. La bouche est dense, pleine, avec une belle sucrosité, du gras et surtout une grande qualité de tanins très soyeux.

Accords : Ce vin accompagnera vos viandes rouges, rôtis. Chocolat.

Met roode vlees, gebraad, chocolade.

Mit Rotes Fleisch, Gebrat, Schokolade.

Vieux Château Flauquet, Saint Emilion Grand Cru, France 55,00

Une robe rubis profond qui dévoile un nez délicat de fruits rouges mûrs, de pruneaux et de subtiles notes de pain d'épices. En bouche, ce vin se distingue par son élégance et ses tanins soyeux, offrant une finale finement boisée aux nuances de vanille. Un équilibre parfait entre puissance et finesse.

Accords : Pièces de boeuf grillées, le magret de canard ou un plateau de fromages.

Combinaties : Gegrilde biefstukken, eendenborst of een kaasplank.

Empfehlung : Gegrillte Rindersteaks, Entenbrust oder eine Käseplatte.

Crozes Hermitage, Paul Jaboulet 63,00

Le cépage Syrah offre pleinement son expression classique et ses arômes de fruits noirs et d'épices, de fins et soyeux tannins, donne noblesse et finesse à ce vin de plaisir. L'Hermitage rouge peut très bien se marier avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux ou des fromages.

Als aperitief, voorgerechten, hoofdgerechten en kazen.

Mit Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht, Käse.

Santenay, Domaine Regnaudot, Bourgogne, France 64,00

Le nez discret s'ouvre sur des parfums de fruits rouges rehaussés de notes d'élevage (vanille, fumé). Rond à l'attaque, le palais fait preuve ensuite d'une certaine fermeté tannique.

Accords : Accompagne parfaitement viandes blanches, gibiers, risotto.

Gaat heel goed met wit vlees, wild en risotto.

Passt wunderbar zu weißem Fleisch, Wild und Risotto.

Rully, Grand Vin de Bourgogne, France 69,00

Un vin rouge souple et élégant, exprimant toute la délicatesse du Pinot Noir. Son bouquet dévoile des notes de petits fruits rouges (cerise, framboise) avec une structure tannique fine et fondue. C'est un vin gourmand qui privilégie la fraîcheur et le fruit.

Accords : Accompagne merveilleusement les viandes tendres, les volailles rôties ou les fromages à pâte molle.

Combinaties : Past wonderwel bij malse vleessoorten, geroosterde gevogelte of zachte kazen.

Empfehlung: Passt wunderbar zu zartem Fleisch, gerôstetem Geflügel oder Weichkäse.

Aloxe-Corton, Les Brunettes et Planchots, Grand Vin de Bourgogne, France 95.00

Un vin à la fois puissant et raffiné, exprimant toute la noblesse du Pinot Noir. Sa robe intense dévoile un bouquet complexe de fruits rouges et noirs, relevé par des notes de sous-bois et de subtiles touches poivrées. En bouche, l'attaque est ample et ronde, soutenue par des tanins veloutés et une finale d'une grande fraîcheur.

Accords : Pièces de boeuf, ragoûts ou fromages affinés de la région.

Combinaties : Stukken rundvlees, stoofschotels of gerijpte kazen uit de regio.

Empfehlung: Rinderstücke, Eintöpfe oder gereifte Käsesorten aus der Region.

Nuits Saint-Georges, Domaine d'Ardhuy, Grand vin de bourgogne 130,00

Robe rouge intense aux reflets violacés. Arômes de fruits noirs accompagnés de notes sauvages et de cuirs. Complexe, tannique, racé et charnu laissant paraître des notes boisées avec une belle longueur. Servir sur de la viande rouge ou braisée, gibiers, de la viande blanche,magret de canard, poularde...

Rood vlees, wildvless, witte vless, eente borst.

Rotes oder gebratenes Fleisch, Wild, weißes Fleisch, Entenmager, Hühnerstäbchen ...

Clos des Amandiers, Pomerol, Grand Vin de Bordeaux, France 85,00

Une expression raffinée du terroir de Pomerol. Ce cru révèle un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, de prune et de subtiles notes de truffe. En bouche, il se distingue par son opulence, ses tanins soyeux et une harmonie parfaite entre le fruit et un boisé délicat. Une finale persistante qui incarne toute l'élégance des grands vins de la rive droite.

Accords : Des viandes rouges grillées. Des gibiers ou des plats à base de truffe. Un plateau de fromages affinés.

Combinaties : Gegrild rood vlees, wild of gerechten met truffels. Een plateau met gerijpte kazen

Empfehlung: Gegrilltes rotes Fleisch, Wild oder Gerichte mit Trüffeln. Eine Platte mit gereiftem Käse.

Grand vin d'exception

Château d'Yquem 37,5 CL Sauternes Classé Premier Grand cru supérieur (vin liquoreux) Le meilleur au monde. 300.00

Se déguste avec du foie gras, viande au miel, à la pêche, ou fruits exotiques et en dessert.Fromages, fruits et dessert peu sucré.

Foie gras, vlees bereid met honig, persik, of exotische vruchten, met de nagerechten, kazen en licht gesuiker nagerechten.

Foie gras, Fleisch mit Honig, Pfirsich oder exotischen Früchten und als Nachtisch Käse, Obst und Dessert mit wenig Süßem.

Les petits bonheurs - Bouteilles 37,5 cl
Vins blancs secs *(Droge witte wijnen / Weißweine)*

Château Bonnet, Bordeaux, France 17,00

Arômes succulents de poire et de fruits exotiques, nerveux et expressif en bouche, finale nette et bien définie. Apéritifs, fruits de mer et salades.

Accords : Accompagne parfaitement l'apéro, poissons, crustacés et salades.

Lekker bij de aperitief, vis, schaaldieren, salades.

Ausgezeichnet zum Aperitif; mit Fisch, Schalentiere und Salaten.

Pinot Gris Bestheim, Vin d'Alsace, France 17,50

Sa robe jaune or pâle est une introduction colorée à des arômes de sous-bois et d'abricot propres au cépage, ainsi qu'une nuance de fruits secs.

Accords : Accompagne parfaitement les apéritifs, les salades, plats principaux, croquettes de fromages ou des fromages forts (parfait avec le Herve).

Perfecte begeleiding bij aperitieven, salades, hoofdgerechten, kaaskroketten of sterke kazen (heerlijk met Hervekaas).

Ausgezeichnet zum Aperitif und Hauptgerichten. Des Weiteren mit Salaten, Käsekroketten oder starken Käsen (beispielsweise Herver Käse) empfehlenswert.

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne, France 24,00

Un vin fruité et boisé avec des arômes de chair de fruits frais, de fleurs odorantes. Bouche suave, harmonieuse.

Accords : Accompagne idéalement apéritifs, entrées, plats principaux ou des fromages.

Ideaal bij aperitief, voor-en hoofdgerechten of kazen.

Ideal zum Aperitif, zu Hauptgerichten und zu Vorspeisen, oder mit Käse.

Les petits bonheurs - Bouteilles 37,5 cl
Vins roses *(Rose wijnen / Roseweine)*

Pinot Noir Bestheim, Vin d'Alsace, France 18,00

Sa belle robe rouge cerise intense annonce un nez friand de fruits rouges qui annonce déjà la fraîcheur et le fruité de la bouche. La bouche est délicate et les tanins très fins, on retrouve également des arômes de cerise et de cassis.

Accords : Accompagne les charcuteries, les terrines, les viandes blanches et les brochettes de viandes.

Deze wijn past heel goed bij vlees, vleespaté, wit vlees en vleesspiesjes.

Kann mit Fleisch, Fleischpastete, weißem Fleisch und Fleischspießen serviert werden.

Les petits bonheurs - Bouteilles 37,5 cl
Vins rouges *(Rode wijnen / Rotweine)*

Caprice d'Antoine, Côtes du Rhône, France 17,00

Jolie robe cerise, nez de fruits rouges et notes de vanille. Une bouche souple et ample, beaucoup de finesse. Finale élégante sur le fruit. Accords : Accompagne parfaitement volailles, pâtes, grillades, couscous et agneau.

Past heel goed bij gevogelte, pasta, gegrild rood vlees, couscous en lam.

Passt wunderbar zu Geflügel, Nudeln, gegrilltem Fleisch, Couscous und Lammfleisch.

Château Argadens, Bordeaux Supérieur, France 17,00

Une robe grenat intense révélant un bouquet complexe de fruits noirs mûrs, de cassis et de fines notes épicées. En bouche, ce vin offre une structure puissante et équilibrée, portée par des tanins soyeux et une finale persistante aux accents toastés. Un classique bordelais à la fois riche et distingué.

Perfecte combinatie met steaks, varkensvlees, hammetjes en eendenborst.

Passt wunderbar zu Entrecote, Schweinefleisch, Eisbein und Entenbrustfilet.

Moulin-A-Vent, Beaujolais, France 24, 00

Robe rubis foncée aux arômes de violette et rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Accompagne parfaitement les viandes en sauce, volailles, gibiers et fromages.

Gaat perfect samen met vlees in saus, gevogelte, wild en kazen.

Passt wunderbar zu Fleisch mit Soße, Geflügel, Wild und Käse.

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne, France 24,00

Arômes de fruits rouges en sa jeunesse et arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices au vieillissement. Bouche suave et harmonieuse.

Accords : Accompagne parfaitement viandes rouges, gibiers, fromages à pâte molle.

Gaat heel goed met rood vlees, wild en zachte kazen.

Passt wunderbar zu rotem Fleisch, Wild und Weichkäse.