

Quel vin avec un Pot au Feu

Ce Plat rustique se marie parfaitement avec des vins rouges tanniques, à condition de les choisir jeunes. Le fruit l'emportera alors sur les arômes boisés.
Un Crozes-Hermitage par exemple.

Le pot au feu se prête également très bien aux rouges plus légers, comme les du Beaujolais ou de la Vallée de la Loire. Fruités, peu tanniques, ils apportent une note de fraîcheur à la viande.

Pour les vins rouges : Cahors, Beaujolais, Brouilly, Julié纳斯, Moulin à Vent, Morgon, Saumur Champigny, Saumur, Gamay de Loire, Bourgueil, Chinon, Crozes-Hermitage, Cotes du Rhône villages, Costières de Nîmes, Saint Joseph, Bourgogne Pinot Noir, Irancy, Hautes de Nuits, Cotes de Beaune, Macon, Givry, Volnay, Chambolle-Musigny, Auxey-Duresses, Mercurey, Chianti, Cotes de Bourg, Bordeaux Supérieur, Puisseguin-Saint-Emilion, Blaye, Médoc, Lalande Pomerol, Fitou, Afrique du Sud.

