

Quels vins boire avec un plateau de fruits de mers

Pour les Blancs : Un Crémant de Loire Brut , Muscadet, Picpoul de Pinet, Vendômois chenin, Chablis, Entre-deux-Mers, Pouilly Fumé, Pouilly de Loire, Quincy, Sancerre, Riesling, Aligoté, Mâcon, Graves, Haut Poitou, Pouilly fuisse, Sauvignon IGP d'Oc, Côtes de Gascogne, IGP Ardèche, Pessac Léognan, Languedoc Saint Chinian, etc.

Pour les Rosés : Rosé de Loire (Pineau d'Aunis), Grolleau, Bordeaux rosé, Sancerre rosé, Champagne rosé, Gris, etc.

Pour les rouges : Pinot Noir, Côt, Gamay.

