

Quel vin avec un Tournedos Rossini

On choisira des rouges assez corpulents ayant un peu d'âge et qui auront développé des arômes tertiaires proches de l'humus, du cuir voire de la truffe. C'est le cas des grands bordeaux issus majoritairement du cépage merlot qui possèdent en plus (dans les bonnes versions) une texture presque veloutée pas inutile avec la sauce.

Pour les rouges : Pomerol, Pessac-Léognan, Saint-Emilion Grand cru, Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Saint Estèphe, Blaye premières cotes de bordeaux, Cornas, Vacqueyras, Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages Cairanne, Gigondas, Corbières, Saint-Chinian, Faugères, Minervois, Fronton, Cahors, Madiran, Pécharmant, Afrique du Sud.

