

Quel vin avec une Blanquette de Veau

D'après Olivier Poussier (meilleur sommelier du monde) le rouge est à bannir, mais si malgré tout vous souhaitez un rouge partez sur un vin pas tannique, léger.

Pour les blancs : Meursault, Pinot Gris, Saint Joseph, Bourgogne Chardonnay, Chablis, Petit Chablis, Macon, Jura, Pouilly-Fuisse, Pouilly Loché, Beaujolais, Riesling, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, Mercurey, Rully, Graves, Pessac Léognan, Limoux Languedoc, Vouvray sec, Savennières.

Pour les rouges : Beaujolais, Beaujolais Village, Ctx du Lyonnais, Sancerre, Menetou-Salon, Macon, Bourgogne Pinot Noir, Haute Cote de Nuits, Nuits-Saint-Georges, Marsannay, Saumur Rouge, Chinon, Chiroubles, Brouilly, Fleurie,

