



Pains, Vins  
et Fromages . . .  
tout a été dit ou presque  
sur cette sainte trinité  
du culte gourmand.  
Étrangement une règle  
d'or est scrupuleusement  
observée : «à l'heure du  
fromage, un vin rouge  
tu déboucheras». Ce  
commandement est  
un grand mystère, du  
moins pour ceux qui  
ont eu la curiosité de  
déguster à cette occasion  
quelques vins blancs . . .

La large palette des  
Vins d'Alsace permet  
en effet des mariages  
particulièrement heureux  
avec les fromages  
les plus variés !  
[www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)



**Vins  
d'Alsace &  
fromages**



1208/CF3F



# VINS D'ALSACE

LES GRANDS BLANCS



Fromages frais

Tomme - Murol

St Nectaire - Cantal - Salers

Brillat-Savarin - Chaource

Fromages de Chèvre et de Brebis

Camembert - Brie

Comté - Beaufort - Emmental

Appenzeller - Gruyère

Munster - Maroilles

Pont l'Evêque - Livarot - Vacherin Mont d'Or

Fourmes d'Ambert ou de Montbrison

Bleus d'Auvergne ou des Causses

Roquefort

Gouda - Mimolette

Vieux Goudas ou Parmesans

Fondue - Raclette

SYLVANER

PINOT BLANC

RIESLING

PINOT GRIS

GEWURZTRAMINER

PINOT NOIR

CRÉMANT D'ALSACE

VENDANGES TARDIVES

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*