



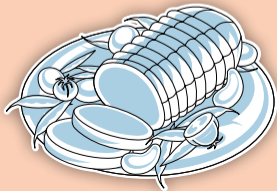
On l'oublie parfois, les charcuteries, les viandes blanches, les produits tripiers sont à leur plus grand avantage avec des vins blancs secs et finement aromatiques comme les vins d'Alsace.

Riesling ou Crémant d'Alsace avec les préparations à la crème (escalopes, blanquette), Pinot Gris ou même Gewurztraminer avec les saveurs plus rondes et intenses (foies et rognons, préparations asiatiques). Des moments savoureux qui en appelleront bien d'autres...  
[www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)

12.08 / © F



**Vins  
d'Alsace  
& viandes**



# VINS D'ALSACE

LES GRANDS BLANCS



Charcuteries salées

Charcuteries fumées

Foie gras

Terrines, pâtés froids ou chauds

Viandes blanches froides

Rôtis de volailles, veau, porc

Blanquette / Préparations à la crème,  
de veau, porc, volailles

Viandes blanches à l'asiatique / sucré-salé

Viandes rouges (bœuf, agneau)

Gibier

Canard, caille, faisán

Tripes, ris, cervelle

Foies, rognons

SYLVANER

PINOT BLANC

RIESLING

PINOT GRIS

GEWURZTRAMINER

PINOT NOIR

CRÉMANT D'ALSACE

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*

\*