

Dégustation « Vins de Collioure/Banyuls et chocolats » au Mas Reig

- Les jeudi 12 et vendredi 13 décembre 2024 – 35 euros/personne

Les Accords de chocolats artisanaux de chez Jacques Thellier à Palau del Vidre et de vins fins autour de belles cuvées des AOP Collioure et Banyuls

Plaisir gourmand sans égal, le chocolat peut se sublimer avec un vin idéalement choisi. Découvrez les différentes déclinaisons du cacao et leur expression gustative. Dégustez les vins secs de Collioure et les vins doux naturels de Banyuls avant de les marier aux différents chocolats ! Attention, atelier qui peut rendre accro !

Vins

AOP Collioure rouge « Les Elmes » 2018

Calmel et Joseph

AOP Banyuls blanc cave de l'Etoile 2021

AOP Banyuls rosé Pietri-Géraud

« Eléore » 2021

AOP Banyuls rimage « Cicera » Madeloc
2019

AOP Banyuls ambré « Saint Vincent » Le
dominicain 2018

AOP Banyuls traditionnel « Authentic »
domaine Servant 2018

chocolats

Noir 74% origine Venezuela

Chocolat blanc aux fruits rouges
« Malakoff » chocolat noir et lait, praliné

Bouchée ganache cerise

Bouchée ganache safran

Bouchée ganache aux noix