



## Variation estivale en Pinot blanc et noir d'Alsace

En Alsace, le Pinot se décline en blanc, gris et noir. Pour les beaux jours, focus sur deux cuvées de la Cave de Turckheim qui allient gourmandise et fraîcheur et permettent tous les accords : le Pinot blanc Granit de la Vallée 2020 et le Pinot noir ROSÉ 2022.



### Pinot blanc Granit de la Vallée 2020 : ode au printemps

Grâce à son large rayon d'approvisionnement, la Cave de Turckheim compte une grande variété de sols et de lieux dits remarquables par leur potentiel qualitatif.

Novateur en Alsace, ces parcelles vinifiées séparément font l'objet d'une gamme mettant en valeur la nature du terroir plutôt que leur nom, souvent difficile à prononcer pour les néophytes ou les non-Alsaciens.



Les raisins sont issus des coteaux granitiques escarpés et exposés plein sud à l'entrée de la vallée de Munster. Ce terroir donne aux vins de la et de la minéralité.



Le Pinot blanc Granit de la Vallée est un vin blanc sec, frais, croquant avec de délicats arômes de fleurs blanches. Une cuvée qui fleure bon le printemps !



Un blanc léger (12,5°) et floral qui se marie naturellement avec les mets printaniers : asperges, volaille, mais aussi blanquette de veau ainsi que les hors d'œuvres à base de fromage ou de poisson.

Tarif : 7,80€ TTC, cavistes et sur [cave-turckheim.com](http://cave-turckheim.com)



#### L'accord parfait

Blanquette de veau printanière X Pinot blanc Granit de la Vallée

#### Ingrédients pour 4 pers.

- 750 g d'épaule de veau en morceaux
- 1 branche de thym
- 300 g de petits pois
- 2 branches de romarin
- 400 g de courgettes
- 1 noisette de beurre demi-sel
- 25 cl de crème liquide
- 1 oignon émincé
- 50 cl de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- 20 cl de vin blanc sec

#### Préparation

- Faites revenir l'oignon dans une cocotte avec le beurre.
- Ajoutez la viande. Mélangez.
- Versez le bouillon, le vin, ajoutez le thym et le romarin. Portez à ébullition. Laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant 1 h en remuant régulièrement.
- Ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson pendant 30 min.
- Juste avant de servir, ajoutez la crème. Mélangez bien.
- Servez bien chaud.

## ROSÉ 2022 : symphonie gourmande



Ce rosé 100% Pinot noir est issu de terroirs sableux et graveleux. Les baies, récoltées manuellement, macèrent pendant 18h avant d'être pressurées sous gaz inerte, afin de conserver le maximum d'arômes.



La robe est d'un rose soutenu, typique des rosés de Pinot noir. Le nez offre des arômes de fraise, de framboise et de cerise auxquels s'ajoutent de subtiles notes florales. Un vin frais et croquant, tout en gourmandise !



Ce ROSÉ 2022 est à la fois gourmand et léger (12,5°). Servi bien frais, il ouvre l'appétit dès l'apéritif, puis accompagne avec facilité entrées, viandes blanches et poissons grillés. Il s'invite même sur un fromage frais ou un dessert aux fruits rouges.



© Atelier Chez Elles

Tarif : 7,55€ TTC, cavistes et sur [cave-turckheim.com](http://cave-turckheim.com)

### L'accord parfait

Avocat au thon, noix et fromage frais X ROSÉ

#### Ingrédients pour 4 pers.

- 2 avocats
- 140 g de thon en boîte
- 200 g de fromage frais
- le jus d'1 citron vert
- quelques cerneaux de noix
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre du moulin

#### Préparation

- Prélevez la chair des avocats en conservant intacte la peau.
- Ecrasez la chair à l'aide d'une fourchette et mélangez là au jus de citron.
- Ajoutez le thon égoutté et le fromage frais. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- Remplissez chaque demi avocat du mélange obtenu.
- Arrosez d'huile d'olive. Parsemez de feuilles de basilic et des cerneaux de noix concassés
- Servez immédiatement.



## Cave de Turkheim, passion vigneronne depuis 1955

Turckheim bénéficie d'une situation géographique privilégiée sur la double ligne de faille de la plaine d'Alsace et de la vallée de Munster. Ce site unique, d'une grande variété de terroirs, constitue un lieu idéal où s'épanouissent harmonieusement les grands cépages d'Alsace.

Depuis 1955, le savoir-faire des vignerons de la Cave de Turkheim et la passion de ses maîtres de chais transforment ce patrimoine en une extraordinaire palette de saveurs et de caractères. La cave regroupe aujourd'hui 250 coopérateurs.

Des vins de soif aux Grands Crus, la Cave de Turkheim exprime toutes les facettes des vins d'Alsace, avec 400 ha certifiés HVE3 dont 60 ha en bio.

