



**DÉGUSTATION**

## **QUEL VIN CHOISIR POUR DÉGUSTER DU SAUCISSON ?**

---

### **QUELQUES REPÈRES POUR TROUVER LA MEILLEURE ASSOCIATION VIN-SAUCISSON :**

Pour accompagner la dégustation d'un saucisson, optez pour un Beaujolais, Côte du Rhône rouge ou un vin rouge de l'Italie du Nord. La rosette s'associe particulièrement bien avec un Beaujolais ou un Bourgogne rouge. Enfin, le chorizo, au goût épicé, se marie parfaitement avec des vins rouges comme le Côte du Rhône, le Rioja ou le Barbera d'Asti.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.