



# TOURAINNE

VINS DU VAL DE LOIRE

## LES VINS DE L'AOC TOURAINNE, STARS DE L'APÉRITIF

C'est l'été, les soirées s'allongent, le soleil est au rendez-vous, et avec lui les envies d'apéritif en famille ou entre amis. Pour accompagner ce moment de partage, les vins de l'appellation Touraine s'imposent comme une évidence. Les vins de l'AOC Touraine sont produits dans une belle et sereine campagne où la simplicité et la douceur rythment le quotidien, une région où l'on sait prendre le temps de vivre.

Une bonne bouteille, quelques gourmandises à grignoter, des copains, il est là le bonheur ! En célébrant les 80 ans des vins de l'AOC Touraine, en terrasse, à la plage, ou à la maison, on profite de ce moment de pure convivialité. Et pas besoin d'être un expert pour se régaler ! Conviviaux et gourmands, ce

sont des vins de plaisir, accessibles au plus grand nombre, néophytes comme amateurs avertis.

Aromatique et floral, élaboré à partir de sauvignon, le Touraine blanc se marie particulièrement bien avec des fruits de mer ou des sablés au chèvre.

Avec une planche de charcuterie fine, on se tourne vers un Gamay fruité et légèrement épicé, ou une bouteille de Côt riche et corsé. Délicat et plein de légèreté, le Touraine rosé, accompagne parfaitement des crevettes au curry ou une tarte à la tomate. Et pour égayer encore plus la soirée,

le Touraine fines bulles apportera une note festive aux bouchées apéritives et feuilletés au chèvre. Ces quelques accords mets et vins éveillent vos papilles ? Les vigneronns de Touraine vous invitent à trinquer !

Informations : [www.vintouraine.com](http://www.vintouraine.com)

IL Y A  
AUTANT  
DE VINS AOC  
TOURAINNE  
QUE DE  
« MOMENTS  
APÉRITIF »

### Sablés au chèvre

**Pour 4 à 6 personnes**  
40 g de fromage de chèvre très sec  
50 g farine - 40 g beurre mou - Thym

- Retirer la croûte du fromage.
- Mélanger le beurre mou avec la farine.
- Ajouter le fromage de chèvre et du thym, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si nécessaire, ajouter quelques gouttes d'eau.
- Former une boule, la filmer et la placer au frais pour 1 heure.
- Préchauffer le four à 145°.
- Sortir la boule et l'étaler jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm.
- Découper des petits ronds, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et enfourner pour 10 minutes.
- Laisser refroidir avant de servir.

Recette de  
Guillaume Fredeville,  
traiteur à Saint-Martin  
le Beau (37).

