



Les croustilles Miss Vickie's et les vins Rosemount Estate

Accords

Quand vient le temps de déguster du vin et des croustilles, il n'y a pas de bons ou de mauvais accords! Consommés seuls, ces deux produits procurent du plaisir, mais pourquoi ne pas défier les conventions et faire l'essai de saveurs uniques pour créer toute une expérience culinaire en y ajoutant des éléments et de la complexité.

Pour les audacieux, les spécialistes en accord vins et aliments de Rosemount Estate ont créé une variété de délicieux accords de saveurs qui sauront sans contredit les impressionner. Invitez des amis pour une soirée « vin et croustilles » où vous pourrez découvrir quel accord comble votre palais.

Même si vos croustilles *Miss Vickie's* et vos vins Rosemount Estate préférés resteront toujours vos favoris, vous apprendrez comment les saveurs des aliments et du vin se complètent ou se mettent en contraste et pourquoi préparer l'assortiment « vin-croustilles » est la clé de la découverte des meilleurs accords.

MISS VICKIE'S RECETTE ORIGINALE ET ROSEMOUNT ESTATE SHIRAZ-CABERNET

Du raffinement sans prétention...

Le croquant des croustilles *Miss Vickie's* Recette originale est la toile de fond idéale pour le riche goût fruité et épicé du Shiraz et les saveurs de cassis incontournables du Cabernet. L'assaisonnement salé parfaitement équilibré s'harmonise au goût de chêne intégré au vin, créant ainsi une suprême collation irrésistible.

MISS VICKIE'S SEL MARIN ET VINAIGRE DE MALT + ROSEMOUNT ESTATE CHARDONNAY

Une combinaison classique...

Le goût piquant distinctif des croustilles *Miss Vickie's* Sel marin et vinaigre de Malt met réellement en valeur les arômes de pêche et de melon de ce Chardonnay. Toujours grand favori, ce vin tapisse le palais d'une agréable texture, qui résiste bien aux saveurs salées de cette version classique de croustilles assaisonnées que l'on aime tant.

MISS VICKIE'S POIVRON ET CRÈME CHAMPÊTRE + ROSEMOUNT ESTATE PINOT NOIR

Un duo formidable

Le cépage Pinot noir est reconnu pour sa capacité de fournir des vins élégants d'une douceur veloutée. Dans ce mariage, le goût de terroir et les notes de fraise et de prune sont amplifiés par le goût



légèrement épicé de la saveur de poivron. L'acidité juteuse du vin s'harmonise bien avec l'essence des croustilles *Miss Vickie's* Poivron et crème champêtre, offrant ainsi une finale élégante.

MISS VICKIE'S VINAIGRE BALSAMIQUE ET OIGNONS DOUX + ROSEMOUNT ESTATE SHIRAZ

Purement et simplement délicieux!

Le populaire Rosemount Diamond Shiraz a trouvé la compagne parfaite. Le goût complexe des croustilles *Miss Vickie's* Vinaigre balsamique et oignons doux, équilibré entre douceur et aigreur, complète parfaitement les saveurs vibrantes de cassis, tandis que les oignons doux font ressortir les notes irrésistibles de réglisse et d'épices du Shiraz. Attendez-vous à une intégration douce et harmonieuse en bouche de tous les éléments, soutenue par des tanins soyeux transportant les saveurs dans une finale persistante.

MISS VICKIE'S LIME ET POIVRE NOIR + ROSEMOUNT ESTATE SAUVIGNON BLANC

Vif et brillant

Aromatique et robuste, le Rosemount Sauvignon Blanc convient parfaitement aux notes piquantes des croustilles *Miss Vickie's* Lime et poivre noir. Ses pointes de kiwi et de poivron soutenues par une acidité naturelle vive s'harmonisent bien avec le goût d'agrumes et la saveur piquante unique des croustilles. En bouche, le vin offre une finale nette et rafraîchissante.

MISS VICKIE'S JALAPEÑO + ROSEMOUNT ESTATE TRAMINER RIESLING

Les contraires s'attirent

Servez les croustilles *Miss Vickie's* Jalapeño avec un verre de Rosemount Traminer Riesling afin de découvrir l'harmonie parfaite d'une combinaison chaleureuse à la fois piquante et douce. Dans cette dégustation, le vin blanc demi-sec, avec ses succulentes saveurs de poire et d'abricot au palais, maîtrise la saveur piquante du fougueux piment jalapeño et démontre à vos papilles que les contraires s'attirent vraiment.