

Les accords mets et vins par Franck THOMAS

Meilleur Sommelier d'Europe - Meilleur Sommelier de France - Meilleur Ouvrier de France - Membre du comité de dégustation de la Revue des Vins de France

Château Paquette - Thémis

Cépages : 66% Tibouren – 34% Mourvèdre

Thémis incarne la pureté de la justice grecque : un vin droit, clair, lumineux, qui s'équilibre entre grâce et rigueur. Le nez offre une palette subtile : agrumes confits, fleurs blanches, une minéralité



délicate mais insistante. La bouche se montre tendue, presque cristalline, portée par une fraîcheur linéaire qui rappelle la justesse d'un trait d'encre. Sous cette élégance, on découvre une profondeur insoupçonnée, un rythme interne, un battement précis qui donne au vin une dynamique remarquable. Thémis est un vin d'harmonie, de cohérence, de pureté affirmée.

Accords mets-vins



Accord gastronomique — La justesse de l'épure

Une lotte rôtie au beurre noisette, câpres et citron, pour célébrer la droiture du vin.



Accord du quotidien — La simplicité lumineuse

Une simple salade de pâtes fraîches, basilic et tomate cœur de bœuf, magnifiée par la fraîcheur minérale.



Accord audacieux — Le parfum voyageur

Un tataki de thon au sésame, où la précision du vin tranche magnifiquement avec la texture du poisson.

Thémis est un vin de vérité, de clarté, un vin qui parle sans détour, mais avec une élégance souveraine.

Vigneron Récoltant

SCEA PAQUETTE - 371 chemin de Curebée - 83600 Fréjus - tél. +33 (0)4 94 40 87 90 -
SIRET 41359716200010 - TVA FR90413597162 - ACCISE FR093443
E 4506

