



6 vins atypiques pour accompagner votre repas de Noël choisis par le sommelier de Petit Ballon

publié le 03/12/2016

Descriptif :

Noël approche et, d'une année à l'autre, les repas semblent tous les mêmes. Comment sortir un peu de l'ordinaire ou impressionner ses convives ?

Noël approche et, d'une année à l'autre, les repas semblent tous les mêmes. Comment sortir un peu de l'ordinaire ou impressionner ses convives ? Le sommelier Jean-Michel Deluc, qui choisit les flacons pour Le Petit Ballon, a confectionné pour Business Insider une sélection de vins qui égayeront les papilles. Sa spécialité : faire découvrir de nouveaux horizons gustatifs autour d'un bon vin, et ce, même si l'on n'est pas un fin connaisseur en la matière.

[Voici sa sélection.](#)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.