



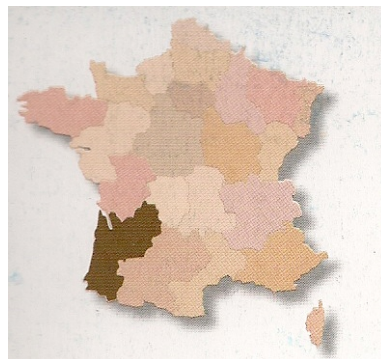
# ESPACE GOURMET



## Sud-Oest/Atlantique/ Bordeaux

Situada na região sudoeste, na costa atlântica da França, é sem dúvida a região vinícola mais prestigiosa da França. Bordeaux, sua principal cidade, não está situada à beira-mar, mas sim às margens do Rio Garonne.

Em função disso, mesmo sem ver o mar, Bordeaux já foi o maior porto da França, e um dos maiores do mundo.



### *Cozinha Típica*

A culinária bordelaise merece destaque internacional. O melhor Foie Gras da França é produzido na Aquitaine, em Dordogne, área a leste de Bordeaux. Já as melhores ostras do país estão em Arcachon, elegante balneário a 70 quilômetros da capital. Se você gosta de pato, agradeça. Nem sonhe em sair de um bistrô sem provar o Confit (coxas temperadas e cozidas em sua própria gordura) ou o Magret (peito de pato mal assado).



### *Vinhos*

Nenhuma região vinícola do mundo produz tantos vinhos de altíssima qualidade como Bordeaux. A maioria deles é tinto, mas algumas sub-regiões bordelaises, como Sauternes e Barsac, possuem alguns dos melhores vinhos brancos do mundo. As sub-regiões de Bordeaux são: Médoc, Graves, Sauternes-Barsac, Saint-Emilion, Pomerol, além de outras menos famosas. A categoria máxima entre os vinhos da região, Premier Grand Cru, pertence a cinco châteaux (nome dado às vinícolas bordelaises): Margaux, Lafite, Rothschild, Latour, Mouton Rothschild e Haut-Brion.

### *Queijos*

Entre seus queijos estão o Rocamadour AOC e o Camisard (ambos de leite de cabra), o Pyrénées Vache (de leite de vaca) e o Ossau Iraty AOC (de leite de ovelha).

