

Le Faîte du Saint Mont

VIGNOBLE : 190 hectares répartis sur plusieurs communes du Gers .

CEPAGES :

Petit Courbu	20 %
Petit Manseng	20 %
Gros Manseng	40 %
Arrufiac	20 %

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Servir frais (10/12°C), au repas, sur des cuisses de grenouilles, poissons, crustacés, volailles, ris de veau, fricassée de lapin

DEGUSTATION :

- robe jaune dorée, brillante
- Nez complexe et puissant aux arômes d'agrumes (zeste) et exotiques, où se mêlent des notes franches de torréfaction et de vanille
- Attaque puissante, puis évolution vers de la rondeur et du gras, obtenus grâce à l'élevage sur lies. Le tout participe à l'équilibre charmeur et donne au vin une structure qui lui permettra de vieillir
- Belle persistance des arômes de pamplemousse typique des cépages Manseng



IDEE RECETTE

HUITRES A L'ORANGE ET AU PIMENT

(recette pour 6 personnes)

24 à 36 huîtres
1 noix de gingembre frais
1 orange
1 citron vert
½ poivron rouge
1 piment vert
3 brins de coriandre
1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
Poivre du moulin
Vinaigre de Xérès

- Pelez le gingembre
- retirez les graines du poivron et du piment, lavez la coriandre.
- Mettez ces ingrédients dans le bol d'un robot ou d'une moulinette et mixez-les finement par à-coups.
- Pressez l'orange et le citron.
- Mettez le hachis dans le bol,
- ajoutez le jus de l'orange et du citron, l'huile, du sel, du poivre, quelques gouttes de vinaigre.
- Mélangez.
- Ouvrez les huîtres, jetez un peu d'eau et servez avec la préparation.

Palettisation : 5 couches de 10 caisse bois de 6 bouteilles, soit 300 bouteilles / palette Euro