

## Le Faîte du Saint Mont

### **HISTOIRE :**

La tradition voulait que nos vins rouges de garde soient transmis aux générations suivantes. Pour éviter les variations de température, nos anciens stockaient les bouteilles sous les escaliers, voire même sous le carrelage. Ces vins puissants et structurés étaient identifiés par une étiquette en bois, et, à travers le Faîte du Saint Mont, nous souhaitons faire revivre cette tradition

|                  |                    |      |
|------------------|--------------------|------|
| <b>CEPAGES :</b> | Tannat             | 65 % |
|                  | Pinenc             | 10 % |
|                  | Cabernet Franc     | 10 % |
|                  | Cabernet Sauvignon | 15 % |

### **DEGUSTATION :**

- robe grenat, d'une belle intensité
- Nez boisé, fumé, avec des notes poivrées
- En bouche, il est rond, gras, élégant et bien structuré avec du fond et de la matière

### **SERVICE :**

Servir chambré (16°C) sur des viandes rouges en sauce, des gibiers, et du canard



## IDEE RECETTE

### **ROGNONS DE VEAU SAUTES AU COTES DE SAINT MONT ROUGE ET PETITS LEGUMES CONFITS**

(recette pour 4 personnes)

800g de rognons de veau en graisse  
½ bouteille de Côtes de Saint Mont rouge  
300g de carottes, 300g de navets  
100g de petits oignons blancs, 4 poireaux  
100g de beurre, 50g d'échalotes

- Faire glacer séparément (légère couleur blonde) avec beurre, sucre et un peu d'eau les carottes et les navets tournés, les petits oignons blancs et les demi-blancs de poireaux émincés en éventails.
- Dégraisser, émincer et faire sauter les rognons au beurre en les gardant saignants puis les débarrasser et les réserver
- Dégraisser le récipient de cuisson et faire suer les échalotes ciselées sans coloration puis déglacer au Côtes de Saint Mont rouge. Laisser réduire. Mouiller au fond brun, légèrement lié. Réduire. Rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre
- Dresser sur l'assiette les rognons en rosace nappés de sauce, entourés de petits légumes confits
- Servir avec un Côtes de Saint Mont rouge « Le Faîte », bon appétit !

Bouteille bordelaise Tradition Champagne  
Bouchon 49 x 24 Faîte + millésime  
Timbre vert

### **Palettisation :**

5 couches de 10 caisses bois de 6 bouteilles,  
soit 300 bouteilles / palette Euro

