

SAINT MONT AOVDQS Rouge

Monastère de Saint Mont

2005



COUP DE CŒUR GUIDE HACHETTE 2008

Extrait :

« ... robe grenat éclairée de rubis, d'une profondeur qui n'a d'égale que la concentration de la matière. Elle mêle élégamment des senteurs de fruits mûrs, d'épices, de menthol et de torréfaction, puis offre une chair riche et ample, étayée par une trame de tanins fondus qui respectent son expression finale. »



VIGNOBLE: Un vin étroitement lié à son terroir (80% d'argile et 20% argilo-calcaire. 7 hectares plantés sur la commune de Saint Mont dans le Gers . 4 à 5 grappes par pied, densité pouvant atteindre 4000 pieds/ha.

CEPAGES :

Tannat	70%
Cabernet Franc	15%
Pinenc	15%

VINIFICATION & ELEVAGE :

Récolte manuelle. Macération préfermentaire à froid.vinification et élevage en fût d'une durée de 10 à 14 mois .

SERVICE : Servir à 15 - 16°C tout au long du repas pour le plaisir de la découverte.

IDEE RECETTE

TAJINE D'AGNEAU à LA COMPOTE D'OIGNONS ET AU COTES DE SAINT MONT

(Recette pour 6 personnes)

1kg de gigot désossé, coupé en gros morceaux
1cl d'huile de tournesol, 1 grosse noix de beurre
POUR LA COMPOTE D'OIGNONS
300g d'oignons coupés en morceaux
2 tomates mondées et épépinées
30g d'amandes, 20g de graines de sésame
50g de raisins de Corinthe, 100g de pruneaux
3 verres de Côtes de Saint Mont

- Mélangez huile et beurre, salez, poivrez . Massez la viande avec cette préparation
- Disposez la sur un plat à tajine ou un plat en terre allant au four . Répartissez les tomates, les oignons, les raisins, les pruneaux et les amandes .
- Versez le vin, laissez cuire 30mn à four chaud . Retournez la viande et arrosez-la régulièrement, ajoutez du vin si nécessaire .
- En fin de cuisson, prélevez la viande, réservez-la au chaud sous aluminium .
- Laissez mijoter sur feu moyen pour obtenir une compote .

Bouteille Bordelais Tradition Champagne. Bouchon 49 x 24 Monastère + millésime. Timbre vert, jupe bleu, étain.

Palettisation : 4 couches de 25 cartons X 6 bouteilles, soit 600 blles/pal

