

SAINT MONT AOVDQS Rouge

Château de Sabazan

Millésime 2004 : Coup de cœur guide Hachette 2007

VIGNOBLE :

16 hectares – Commune de Sabazan - Gers
Sols argilo-graveleux sur pentes est et sud

CEPAGES :	Tannat	70%
	Pinenc	10%
	Cabernet Franc	5%
	Cabernet sauvignon	15%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Vignoble en Grand Vin, avec de faibles rendements
Contrôle de maturité sur chaque parcelle, récoltes manuelles.

DEGUSTATION :

- robe rouge pourpre foncé
- Bouquet complexe de cépages et de bois de chêne
- Bouche ample et charnue – Typicité – Astringence en fin de bouche
- Ensemble d'une grande richesse gustative

SERVICE :

Servir chambré (16°C) tout au long du repas : viandes rouges, volailles, fromage
Capacité de garde : 10 ans



IDEE RECETTE

RAGOÛT DE CUISSSES DE PIGEONNEAUX SA POITRINE SAUTE ET SA POIRE ST JEAN AU SAINT MONT

(recette pour 8 personnes)

- 4 pigeonneaux
- 240g de poitrine fumée
- 200g de jambon de pays
- 80 g de carottes
- ½ branche de céleri
- 8 poires St Jean
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de cannelle
- 0.5 dl d'Armagnac
- 1 bouteille ½ de Saint Mont
- Poivre blanc en grain, sel fin

-Vider les pigeonneaux, réservez les cuisses et les poitrines. Epluchez les légumes puis tailler en petits dés. Assaisonnez les cuisses de pigeonneaux, les faire revenir dans une cocotte.

- Faire revenir également les petits légumes. Flambez le tout à l'Armagnac puis mouillez au Saint-Mont. Laissez mijoter le tout pendant environ 20 mn.

- Epluchez les poires et faites les pocher (avec le Saint-Mont, le poivre blanc, le sucre et la cannelle)

- Servir sur une grande assiette chaude, accompagné d'un Côtes de Saint Mont Château de Sabazan

Bouteille Bordelaise Tradition Champagne
Bouchon 49 x 24 Sabazan millésime Château
Timbre vert Jupe Grise

Palettisation :

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

