

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

CEPAGES :	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