

SAINT MONT AOVDQS Blanc

Les Vignes Retrouvées

Millésime 2005 : Médaille d'Or au Concours de Toulouse 2006

Millésime 2006 : Prix des Vinalies au concours des Vinalies Nationales et Médaille d'Argent
Vinalies au Vinalies Internationales

VIGNOBLE:

Parcelles classées en " haut de gamme " parmi 250 hectares de l'appellation Côtes de Saint – Mont blanc, versant argilo-calcaires et argilo – limoneux. Département du Gers

CEPAGES :

Petit Courbu	20%
Arrufiac	20%
Gros Manseng	60%

VINIFICATION :

Sélection des parcelles au vignoble et vendanges manuelles. Fermentation 18/20°C afin d'obtenir un maximum d'arômes de raisin. Elevage sur lies, en cuve, avec bâtonnage régulier pendant au moins trois mois.

DEGUSTATION :

- Le nez exprime le croquant, le floral, également la chair de pêche blanche, un peu la banane, puis les agrumes, mais aussi des touches légèrement de poivre blanc.
- L'attaque est souple, puis rapidement vivace, sur les agrumes, avec une bonne acidité croquante. La rétro-olfaction est florale et fraîche.

C'est un vin rafraîchissant, en particulier avec sa persistance sur la peau d'agrumes, il sera idéal avec un poisson blanc poêlé au sésame.

SERVICE :

Servir frais (10/12°C) à l'apéritif ou sur poissons, crustacés, volailles, pâtes italiennes.



IDEE RECETTE

CREPES D'ANGUILLES AU COTES DE SAINT MONT BLANC (recette pour 4 personnes)

1kg d'anguilles dépouillées, coupées en tronçons
4 crêpes de sarrasin
2 branches de persil frisé, de persil plat, de cerfeuil,
2 branches de coriandre, de basilic
4 brins de ciboulette, 2 gousses d'ail dégermées
½ bouteille de Côtes de Saint Mont blanc
1 noix de beurre, sel, poivre du moulin

- Laver et hachez les herbes et l'ail.

- Dans une sauteuse, faites dorer l'ail, les anguilles dans le beurre. Versez le vin et laissez cuire 10 mn. Ajoutez les herbes. Salez et poivrez.

- Couvrez et poursuivez la cuisson, jusqu'à complète absorption du vin.

- Disposez la préparation dans un plat pour ôter les arêtes du poisson. Répartissez-la dans les crêpes ; roulez chaque crêpe et liez-la avec un brin de ciboulette.

- Enfouissez quelques minutes et servez accompagné d'un Côtes de Saint Mont blanc « Les Vignes Retrouvées ».

Palettisation :

4 couches de 25 cartons de 6 bouteilles
soit 600 bouteilles / palette Euro

PRODUCTEURS PLAIMONT - 32400 SAINT-MONT

