



Domaine Picaros - Ecllosion



Domaine	Domaine Picaros
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ecllosion
Millésime	2019
Cépages	100% Carignan
Elevage	Cuve inox
Prix	9,50 € 9,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous connaissons très bien Caroline Vioche depuis de nombreuses années (et avons déjà passé des soirées incroyables). C'est au Chili, où elle suit son mari Pierre-Yves Rouillé qui est amené à diriger un domaine de 200Ha, que Caroline découvre le monde du vin en travaillant dans la société. Forte de cette expérience, et avec l'appui de son mari œnologue, elle crée, à son retour, son propre domaine en 2007. Le domaine Picaros (Pierre et Caroline). C'est toujours un plaisir de recevoir ses échantillons car nous savons que nous trouverons toujours une belle cuvée à vous proposer !

Caractéristiques du vin

Cuvée issue d'une parcelle plantée en 1972, année de naissance de Caroline. Le nez est intense aux arômes de fruits rouges et noirs relayés par beaucoup de fraîcheur en bouche et quelques notes épicées. Vin puissant mais très gourmand. Une cuvée remarquable pour le prix qui est très représentative d'un 100% carignan du Languedoc!

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après une ouverture d'une heure. Il se conservera jusqu'en 2024. A carafier 1 heure avant absolument !

Température de consommation idéale: 15 à 17°C

Accord Mets vin:

Vin du sud assurément et à donc accompagner de plats sudistes en conséquence. Partez donc sans crainte sur un beau carré d'agneau au romarin et aubergines, une pissaladière, ou, pour les amoureux de la viande, une belle entrecôte de Simmental juste saisie!

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: 2 recettes pour l'été à base couteaux !

Chaque année, pour l'anniversaire de Victoria, c'est obligé, on cuisine des couteaux. Son plat de poisson préféré. Voici deux recettes simples que je lui fais régulièrement et que je vous conseille vivement pour l'été qui arrive ! 1/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : compter 6-8 couteaux par personne, 3 tranches de chorizo épaisses de 0.5cm, une demi botte de persil plat, 10cl d'huile d'olive. Le déroulement est très simple. La veille au mieux, 3h avant la cuisson au pire, préparer une marinade. Pour ce faire, couper en fine julienne le chorizo et hacher le persil. Incorporer les dans l'huile d'olive avec un petit coup de moulin à poivre. Laisser reposer au frais. Préalablement à la cuisson, veiller à bien dégorger les couteaux afin de retirer le sable qui peut encore s'y trouver (2-3h sont parfois vraiment nécessaires). Pour la cuisson, dans une sauteuse ou sur une plancha, faire revenir à feu vif 3-4 minutes les couteaux en incorporant immédiatement la marinade. Servez ensuite dans une assiette creuse en oubliant pas le jus de cuisson (c'est le meilleur). N'hésitez pas à accompagner d'un morceau de baguette ! 2/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : 6-8 couteaux, 10cl de vin blanc sec, 100gr de beurre maître d'hôtel maison que vous préparez comme ceci. Incorporer dans 100gr de beurre ultra frais, le jus d'un demi citron, 2 gousses d'ail finement coupées, quelques brins de persil plat, quelques feuilles de basilic et quelques feuilles d'estragon. Ne soyez pas timide avec les herbes et ne pas oublier 2-3 coups de moulin à poivre ! C'est ce qui va donner legoût. Après avoir dégorgé les couteaux, dans une sauteuse, une fois très chaude, faire cuire les couteaux avec le vin 3-4 minutes. Réserver au chaud. Verser le jus de cuisson dans une casserole et monter avec le beurre maître d'hôtel. Attention ne pas chauffer trop longtemps car le beurre se décomposerait. Server ensuite dans une assiette creuse avec un morceau de baguette en accompagnement. Bon appétit !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be