



Tenuta Giustini - Terrame



Domaine	Tenuta Giustini
Pays et région d'origine	Italie - Pouilles
Dénomination	IGT Salento



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Terrame
Millésime	2020
Cépages	100% Primitivo
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	8,60 € 8,30 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine Tenuta Giustini se situe au sud de la région des Pouilles, dans le talon de la botte italienne. Cette jeune propriété familiale fondée en 2006 est dirigée par Giuseppe Papadopoli et son fils Salvatore qui assure déjà la relève. Elle s'étend sur une superficie de 20 Ha avec des vignes de 35 ans. Elle met en avant les cépages autochtones des Pouilles comme le Primitivo et le Negroamaro dans un respect absolu du sol et de l'écosystème environnants.

Caractéristiques du vin

Belle robe rubis avec un reflet violacé. Au nez, on trouve des notes de petits fruits rouges et noirs. La bouche est très agréable et soyeuse. Les tanins sont souples et fondus; Un bel italien qui devrait vous plaire énormément. Et quel rapport qualité-prix!

Consommation et garde

Vin à boire dès maintenant et qui se gardera jusqu'en 2024. Mais pourquoi attendre ?

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

Vin tellement facile à boire que vous pouvez le déguster seul, sans accompagnement. Marjorie et Pierre l'ont bu au Barabas (à Huy) avec une aubergine parmigiana et des pappardelle au canard confit, champignons et tartuffa. ça fonctionnait très très bien!

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La recette de Gougère de Caroline du Domaine des Picaros

En fait, je devrais plutôt dire la recette de la maman de Caroline qui m'a sauvé la vie lors de notre deuxième journée de dégustation à ViniSud. De fait, après une première journée et une nuit entière à travailler, càd déguster plus de 150 vins en crachant le plus possible, je me suis retrouvé un peu démuni la seconde journée, le ventre vide, devant mon première verre de blanc à 10h30 du mat' après trois petites heures de sommeil ! Mais heureusement, au détour d'une allée je suis tombé sur Caroline (que certains d'entre vous connaissent pour avoir déguster une de ses excellentes cuvées du Domaine des Picaros) pour qui son mari avait fait une centaine de gougères, réalisées à partir de la recette de sa maman. Un délice. Je crois que j'ai dû en avaler un bon tiers ! Merci Caro! Enfin, merci Pierre! Je lui ai bien évidemment demandé sa recette, la voici pour vous! Vous allez voir, c'est ultra simple. Et c'est de saison !

Les quantités sont pour une petite dizaine de gougères. Multipliez après pour obtenir le nombre souhaité : 1 œuf, 20gr de beurre, 3àgr de farine, 40gr d'eau, 40gr de comté, une pincée de sel.

Versez dans une casserole l'eau, le beurre et une pincée de sel. Portez à ébullition puis ajoutez la farine hors du feu, en une fois. Travailler la pâte pendant 5 minutes sur le feu, puis encore 5 minutes hors du feu. La pâte doit être lisse et ferme. Laissez tiédir puis incorporez les œufs, un par un, légèrement battus. Terminer en incorporant le fromage râpé et mélanger le tout.

Déposez de petites boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, beurré et farinée et enfournez pour 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C tout en gardant un œil sur la cuisson jusqu'à obtenir une couleur dorée. Bonne 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