

Domaine Serre Saint Vincent

La Montagne Noire - AOC Corbières

Huset:

Domaine Serre Saint Vincent er beliggende i Corbières og råder over 32 hektar vinmark. I netop dette område er der tre faktorer som har indflydelse på vinen: solen, jordbunden - som hovedsageligt består af kalk - og en tør, kold vind fra nord – Cers Tramontane. Disse tre faktorer sikrer sunde og modne druer i snart sagt alle årgange. Alle druer på Domaine Serre Saint Vincent høstes manuelt (håndhøst).

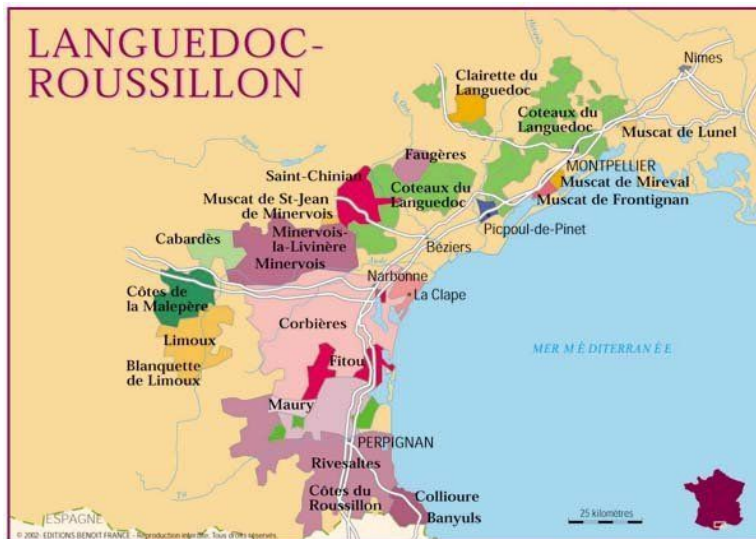


Middelalderbyen Carcassonne omgivet af vinmarker

Distriktet:

Corbières er et område på ca. 3.000 km², som ligger syd for floden Aude mellem byerne Narbonne og Carcassonne. Departementets navn er ligeledes Aude. De 15.000 hektar AOC vinmarker er kendetegnet ved et stort antal variationer i jordbund og klimatiske forhold. Her dyrkes vin på skiffer, kalk, sandsten, mergel og grusaflejringer. Klimaet bestemmes primært af Middelhavet, men i de højest beliggende områder mod vest spiller atlantisk klimaet også ind. Den primære druesort er Carignan som indtil for 30-35 år siden, var nærmest totalt dominerende her. Den er sidenhen

blevet trukket op mange steder og står nu kun, hvor jordbund og klima giver optimale betingelser for netop denne drue. I stedet har man sat Mourvèdre, Syrah og Grenache, alle blå druer og i noget mindre målestok Grenache Blanc, Rolle, Marsanne og Roussanne, som er grønne druer. Efter nogle hårde år hvor konkurrencen har været hård distrikterne imellem i det sydfranske, er Corbières nu ved at være oppe på niveau med de allerbedste i den store sydfranske vinregion - og det siger slet ikke så lidt.



Vinen:

Domaine Serre Saint Vincent, La Montagne Noire (Det Sorte Bjerg) er dybrød med violette reflekser og har en imødekomende og indsmigrende duft af krydderier og røde bær, især jordbær. Den er mellem fyldig med en god lang eftersmag som kalder på en mundfuld mere. Et godt, men behageligt syrebid gør den yderst velegnet til mad fra Middelhavsegnene. Serveres ved 17-18 grader.

Domaine Serre Saint Vincent

La Montagne Noire - AOC Corbières

Prøv en nem og lækker forret: Grill et stykke godt brød (f.eks fransk landbrød) gnid det herefter med lidt hvidløg. Skær aubergine og squash i tynde skiver (5 mm) på den lange led. Skær ligeledes en tynd skive løg og vend hele herligheden i lidt olivenolie. Grill nu grøntsagerne på en meget varm grill. Når de er møre og fået indbydende grill-mærker på tværs, anrettes de på brødet og overhældes med en frisk og god olivenolie, salt og peber. Hertil kan du grille en lammekotelet med lidt rosmarin og hvidløg - se opskriften herunder. Dejlig sommermad !

Opskrift - enkel lammekotelet med hvidløg og squash

INGREDIENSER:

- 4 lammekoteletter
- 3 kviste rosmarin
- 1 squash
- 2 fed hvidløg, fintsnittet
- 2 skiver citron
- olivenolie
- salt og friskkværnet peber



FREMGANGSMÅDE:

Varm lidt olie på en pande og steg kødet sammen med rosmarin. Steg kødet ca. 3 - 4 minutter på hver side.

Krydr med salt og peber. Tag kødet fra og hold det lunt. Varm lidt mere olie på panden og rist fintsnittet

squash sammen med hvidløg. Rist det 3 - 4 minutter. Server til kødet med en frisk skive citron til.