

Juillet 2020

Tian de légumes, ricotta et mozzarella. Château Saint Maur, Côtes de Provence, cru classé rosé 2019

La préparation

Pour 6 personnes :

- 4 courgettes
- 4 aubergines
- 6 tomates assez fermes
- 6 oignons jaunes
- 4 gousses d'ail
- 100g de ricotta
- une boule de mozzarella
- 100g de parmesan râpé
- 1/2 bouquet de basilic
- du thym
- du romarin
- de l'origan
- 15cl d'huile d'olive
- sel et poivre



- Préchauffez le four à 180°C et beurrez votre plat.
- Découpez-les aubergines en rondelles et placez-les à dégorger dans un saladier avec du gros sel pendant environ 20 min.
- Pendant ce temps, lavez le reste des légumes, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles
- Placer les gousses d'ail coupées en tranches au fond du plat avec un gros filet d'huile d'olive.
- Rangez tous les légumes en intercalant les couleurs et en les plaçant debout dans le plat beurré. Salez, poivrez, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de thym, romarin et origan. Faites cuire au four pendant 1 h.
- Pendant ce temps,, mélangez la ricotta et le parmesan avec un peu d'huile d'olive.
- Sortez le plat du four et répartissez le mélange de fromages sur les légumes avec quelques tranches de mozzarella dessus.
- Poursuivez la cuisson pendant encore 20 min. Servez chaud ou tiède.

Château Saint-Maur Côtes de Provence cru classé rosé 2019

Un superbe terroir remis en valeur. Ce havre de paix du Golfe de Saint-Tropez bénéficie d'une situation privilégiée. D'ailleurs, comme l'attestent des vestiges gallo-romains sur le domaine, ici, la vigne a toujours été reine.

Protégé du mistral au Nord et à l'ouest par le massif des Maures, mais bien ventilé, le vignoble jouit dans sa totalité d'une exposition est-ouest. A l'abri des vents mais bénéficiant d'une douce influence maritime qui tempère les fortes chaleurs estivales, il s'étend sur une centaine hectares.

Robe saumonnée, pâle, brillante et limpide.

Un nez gourmand, aux notes de fruits rouges, de fraise Guariguette. Une bouche onctueuse, dominée par la fraise et le pomelo.

13.5% vol

Température de service : 6-8°

Capacité de garde plus de 5 ans

