



Au Relais Montagnard d'Orlu, Soirée découverte de l'agneau et du vin bio d'Ariège

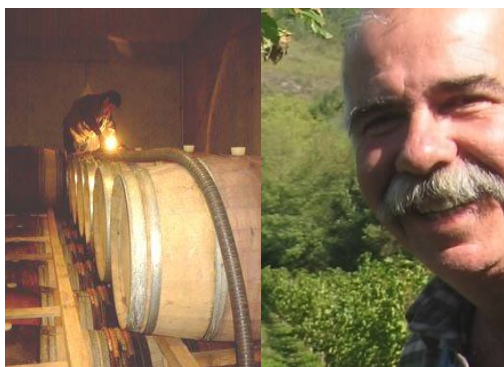
LE SAMEDI 18 AVRIL A PARTIR DE 19 H

Marie-Ange QUIGNON, chef du restaurant « Au relais montagnard d'Orlu » vous propose de déguster l'agneau bio d'Ignaux accompagné du vin bio du Domaine des Coteaux d'Engraviès

Trois membres du Club des Saveurs vous font découvrir leur savoir-faire.

Le Club des Saveurs d'Ariège Pyrénées est une association qui met en place des actions pour valoriser le patrimoine gastronomique ariégeois.

Au cours de cette soirée, Philippe BABIN, vigneron du Domaine des Coteaux d'Engraviès, vous propose le temps d'un repas de découvrir le vin ariégeois. Pour l'occasion, il dévoilera pour vous tous les aspects du métier de vigneron et l'histoire du vin en Ariège lors d'une animation.



LE DOMAINE DES COTEAUX D'ENGRAVIÈS A VIRA : Parution au guide des vins Johnson 2009

Les techniques de vinification, l'art de l'assemblage et le vieillissement en fût de chêne pendant 8 à 16 mois, lui confèrent une réputation qui dépasse largement les frontières du Pays.

Avec une appellation Vin de Pays d'Ariège, le Domaine des Coteaux d'Engraviès est un vin de garde, tannique et souple à la fois :

- ✓ « Fount Cassat » : Pour ceux qui aiment le vin de caractère, cette cuvée répondra à vos attentes avec un assemblage privilégiant souplesse et fraîcheur (60 % de Cabernet sauvignon) et corps (40% de Merlot).
- ✓ « Roc des Maillols » : Pour ceux qui aiment le vin plus léger, avec un arôme de fruits rouges (60% de syrah, 20% de Merlot, 20% de Cabernet Sauvignon).
- ✓ « Un Dimanche à la Campagne » est un vin frais sur le fruit (50% Merlot, 50% Syrah)

Tout ce travail acharné et cette passion ont été récompensés par le célèbre guide Hachette 2008 avec un Coup de Cœur attribué au Roc des Maillols millésime 2005 et un Coup de Cœur par le Guide Hachette 2009 avec le Fount Cassat millésime 2006.



L'AGNEAU BIO DE VINCENT GLEYES

Installé à Ignaux, un village de montagne à 1000 mètres d'altitude, Vincent s'engage à faire vivre son élevage traditionnel transhumant de brebis de race tarasconnaise conduit en agriculture biologique.



Ce choix donne aux consommateurs une garantie en termes de qualité et une viande au goût authentique :

- ✓ pas d'engrais chimique sur les prés
- ✓ pas de compléments alimentaires médicamenteux
- ✓ pas de farines animales !
- ✓ pas d'ensilage
- ✓ respect du cahier des charges A.B européen
- ✓ un suivi individuel des animaux



Menu dégustation En accord met et vin du Domaine des Coteaux d'Engraviès

Déclinaisons autour de l'agneau bio de Vincent Gleyses



Notre Mise en Bouche



Terrine d'agneau avec sa gelée de muscat et marmelade d'oignons



Agneau de lait rôti et parfumé avec une douce saveur de Romarin



La Terrine de Sophie au Chocolat blanc, aux arômes de pistaches et ...

Repas suivi d'une animation musicale par le groupe « Voyage Imaginaire »
Alex (guitare) et Layla (voix) nous invitent à un voyage imaginaire dans l'espace et le temps où la chanson française se mélange avec des rythmes chauds des musiques du monde.

PRIX : 28 € (vin compris), Réservations au 05.61.64.61.88 avant le 15 avril

Marie-Ange QUIGNON
Au Relais Montagnard d'Orlu
2, route des Forges – 09110 ORLU
05.61.64.61.88
www.aurelaimontagnard.com

Philippe BABIN
Le Domaine des Coteaux
d'Engraviès
09120 VIRA
05.61.68.68.68
www.coteauxdengravies.com

Vincent GLEYES
Agneau Bio des Pyrénées
09110 IGNAUX
05.61.03.64.31
www.agneau-bio-des-pyrenees.com