

# Chinon Rouge « Les Mûriers » - 2017

## « Domaine des Millarges »



Lycée viticole  
de Tours-Fondettes



Région : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Plateau sablo-calcaire

Couleur : Rouge

Vinification : Vendange mécanique - Elevage 9 mois en cuve inox

### Prix: 8 €

Accord mets et vin :

Grillades - Viandes blanches  
Terrine de lièvre - Fromages doux

### Idée de recette

#### Terrine de lièvre

- 1,2kg de lièvre désossé avec foie et filets entiers
- 500g de gorge de porc
- 700g de poitrine de porc fraîche
- 100g d'oignon, des herbes de Provence
- 24g de sel fin, 6g de poivre moulu, un peu de cognac, un bouquet de persil.

Désosser entièrement le lièvre, le couper.  
Hacher les viandes, le persil, l'oignon.  
Ajouter dans le saladier les herbes de Provence, le sel, le poivre.  
Remplir une terrine. Recouvrir d'un morceau de crépine.  
Poser le couvercle et réserver au frais 12h.  
Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 1h30 environ. Enlever le couvercle les dix dernières minutes pour colorer la surface.

*Bonne dégustation!*

Belle robe grenat brillant.

Nez parfumé et épicé, avec des arômes de petits fruits rouges.

Belle fraîcheur aromatique, avec des notes de fruits rouges.

Label Terra Vitis

Bronze Concours Vins de Macon

Température de dégustation : 15° C

Durée de garde : 5 à 8 ans