



Lycée viticole  
de Rouffach



Région : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Sol : Argilo-calcaire

Couleur : Blanc

Vinification : Vendange manuelle - Elevage sur lies fines 10 mois

**Prix : 10,50 €**

### Accord mets et vin :

Apéritif - Chapon - Petit Gibier  
Terrines - Fondant au chocolat noir

### Idée de recette

#### Rôti de porc ou lapin aux pruneaux

*1 rôti de porc ou lapin de 400g, 20 pruneaux dénoyautés, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 20cl Pinot Blanc d'Alsace, 1 sachet de thé noir nature, 2 c à café de fond de veau, huile d'olive.*

Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte et faites-y revenir le rôti ou les morceaux de lapin de tous les côtés.

Pelez et émincez les gousses d'ail et l'oignon et ajoutez-les dans la cocotte en les faisant revenir quelques minutes à feu très doux.

Ajoutez le fond de veau et le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps faites tremper vos pruneaux dans le thé et tournez régulièrement le rôti.

Ajoutez dans la cocotte les pruneaux avec leur jus. Poursuivez la cuisson 15 minutes supplémentaires. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Le jus de cuisson doit être onctueux, couleur caramel.

**Bonne dégustation !**

Robe jaune dorée, brillante.



Nez fruité, frais,  
avec des notes grillées et fumées.



Belle fraîcheur, élégant, avec de  
puissants arômes de fruits jaunes  
bien mûrs et agrumes confits.

En conversion AB

Guide Hachette

Température de dégustation : 10°

Durée de garde : 7 ans et plus