

Pour accompagner ce **Luberon Blanc du Château Fontvert** ,
Je vous propose un tout nouveau met créé par le **Chef Fabien Mengus**.

Langoustines en trois déclinaisons :
tartare relevé au gingembre et tapenade d'olives noires,
carpaccio au caviar de Sturia et consommé de langoustines à la citronnelle.

Avec sa robe jaune clair aux reflets dorés, ce Luberon blanc est de toute qualité.
Situé sur une parcelle de Grenache blanc et de Vermentino,
Il possède une complexité digne des plus beaux.
Ainsi son nez charmeur de fruits exotiques
Nous emmène en voyage direction les tropiques.

A l'attaque,
On se laissera guider par la fraîcheur,
Qui accompagnera le carpaccio en toute douceur,
Ensuite, il y aura l'acidité,
Idéal pour un tartare et sa vinaigrette framboisée.



En milieu de bouche,
On retrouvera le gras et la rondeur,
Grâce à l'élevage en barrique avec un chai situé en profondeur.
Cette structure et cette matière présente dans le vin
Sublimera ce caviar des plus divins.
Enfin les arômes vanillés se marieront
Idéalement avec le gingembre et l'olive juste dosée.



La finale longue et fraîche nous donne un plaisir inouïe
Avec l'apparition de quelques notes de citron confit,
Et comme si cela ne suffisait pas, on retrouvera la salinité,
Qui redonne à chaque gorgée,
Une sensation que l'on ne peut oublier.

Enfin le consommé de langoustines à la citronnelle servie chaud,
Est à déguster à la fin, c'est juste ce qu'il faut.

La passion de sommelier, c'est avant tout, de vous faire voyager !!!

Alexandre Mangano, sommelier du restaurant Le Cygne

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com