

Domaine Singla El Moli 2004



Domaine **Singla** El Moli 2004

fiche technique

Nom : Domaine **Singla** El Moli 2004

Couleur : Rouge

Millésime : 2004

Origine : COTES DU ROUSSILLON

Prix : 10,00

Lieu de vente : En vente au domaine

Accord mets :

Agneau de sept heures et Côtes du Roussillon

Le gigot salé et poivré est mis dans une cocotte avec de l'ail et un bâton de cannelle. Couvrez de vin rouge et faites cuire 5 heures dans un four à 130-140°. A la fin de la cuisson, la viande est confite et développe une saveur exceptionnelle. L'agneau devrait défailir devant ce rouge qui sent la cerise noire, la mûre et le poivre, impose une personnalité rayonnante avec une chair dodue et termine sur une note caressante.

Évaluation du site

Cette section du site du magazine féminin Elle diffuse des recettes de cuisine et des articles concernant la gastronomie en général.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 37

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

ELLE
à table