

Mars 2019

Poulet all'arrabiata, Collioure rouge 2017 "côté mer" Domaine de La Rectorie

Le plat

Pour 6 personnes :

6 belles cuisses de poulet

12 tomates ou 600g de pulpe de tomate en conserve Mutti.

3 gousses d'ail

3 oignons blancs

3 poivrons rouges

2 c. à soupe de concentré de tomates

10 cl d'huile d'olive

1 ou 2 piments rouge (à défaut du piment d'Espelette)

Sel, poivre

Penne ou tagliatelle



La préparation

- Faire revenir dans une cocotte les cuisses de poulet avec un peu d'huile jusqu'à les dorer. Les retirer
- Faire revenir les piments coupés en rondelles avec les gousses d'ail entières.
- Quand l'ail a coloré, retirez-les.
- Rajouter les oignons et poivrons coupés en lamelles
- Ajouter les tomates pelées, salé et poivrer. Cuire pendant 15 mn à feu doux.
- Rajouter les cuisses de poulet avec 10cl d'eau puis cuire pendant 25/30mn
- Accompagner avec des tagliatelles fraîches
- Pour les gourmands un peu de parmesan râpé au moment de servir.

Collioure "côté mer" 2017, La Rectorie

Domaine familial repris en 1984, appartenant à la très connue famille Parcé.

Sur un terroir de schistes allant jusqu'à 400m d'altitude, Marc et Thierry Parcé élabore des vins riche d'une remarquable précision.

Le domaine est connu également pour ses Banyuls avec en dominance le cépage grenache.

Dégustation :

D'une robe rouge intense, une bouche gourmande de fruits rouges bien murs accompagnée d'une belle fraîcheur. Une finale avec quelques notes de sous-bois.

Un vin de très grand plaisir

14.5% vol.

50% syrah, 40% grenache, 10% carignan

Elevage 18 mois en barrique

Vendanges manuelles

Température de service : 15-17°

Capacité de garde 10 ans

