

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER

Pour recevoir notre lettre, inscrivez-vous sur : www.vignoblesfontan.com, rubrique Newsletter.
Ou recevez notre lettre d'information sur votre smartphone en scannant le Qr Code ci-contre.



LA LETTRE

JUIN 2017 - N°35

■ ÉDITO

ÉCOUTER !

A Maubet, on écoute la terre, on la respecte, on la protège, on la drolote, pour qu'elle nous restitue le moment venu le meilleur de ses grappes. A Maubet, on vous donne envie de nos produits, de partager notre passion, de vous informer sur ce que nous faisons, de notre philosophie, et surtout tenir compte de vos besoins, des tendances, bref, échanger et être à votre écoute pour pouvoir vous proposer des vins et armagnacs qui répondent autant que possible à vos aspirations, vos goûts, votre mode de vie...

Silence ! ça pousse...

Écoutez ! ça avance...

■ CÔTÉ VIGNE

EN MODE SURVEILLANCE ACCRUE ET TRAVAUX EN VERT...

Avec un printemps qui souffle tantôt le chaud, tantôt le froid, la vigilance est de rigueur... les grappes sont au stade crucial de leur formation cépage après cépage les fleurs deviennent fruit- Alors toute l'équipe s'affaire : planter pour renouveler certaines parcelles, rogner, épamprer, relever... A cette période une grande variété de travaux se font pour optimiser la qualité de la future récolte.



■ CÔTÉ COUR

AFTERWORK DU 16 JUIN - VENEZ PRENDRE L'AIR AU DOMAINE

Au Domaine ce jour là à partir de **18h30** vous êtes invités à découvrir et déguster notre nouveau vin : un **Sauvignon - Gros Manseng gourmand** à souhait avec grignotage...

Et en musique puisque les « 4 Zamis » animeront la soirée, une Mongolfière décollera à 19h du Domaine. Un vol pour 2 personnes est à gagner sur simple participation de votre part -bulletin à remplir au domaine jusqu'au 15 Juin 17h00



PAUSE GOURMANDE

On renouvelle tout l'été les Jeudis de Maubet – **Tous les jeudis à compter du 13 Juillet jusqu'au 31 Août** venez déguster, un Panier Gourmand de produits du terroir à midi (10€ par personne, sur inscription vin offert). Visite des chais à 10h30 suivi d'une dégustation de nos vins.

CONCOURS 2017 NOUVELLES RÉCOMPENSES

Guide Hachette des Rosés : Deux étoiles pour notre **Maubet Rosé**
Magazine Elle à Table : Médaille d'argent pour le **Sauvignon - Gros Manseng**
Guide Gilbert et Gaillard : Médaille d'or pour le **Maubet 100% Gros Manseng**
Best Wine In Box : Sélection du Fleur de Maubet **Rosé en BIB**

Les Jeudis de Maubet
Pause Gourmande

Pause Gourmande
Panier Gourmand
A déguster sur le Domaine

A 12h panier gourmand de produits du terroir
10€ - vin offert

Visite des chais à 10h30
- Dégustation de nos vins

Les 13, 20, 27 juillet
Les 3, 10, 17, 24 et 31 août

DOMAINE DE MAUBET
VIGNOBLES FONTAN
32800 NOULENS
Cordon-Rouge IGP
Entre Vic-Fesenzac et Tausse

Paniers disponibles au Domaine sur inscription
05 62 08 55 28

VIGNOBLESFONTAN.COM



FÊTE DES PÈRES

Cadeau d'exception pour une jolie attention, la gamme d'armagnacs que nous proposons est maintenant très large, des carafes pour les esthètes, des bruts de fût pour les experts, des assemblages pour les amateurs.

Caisses de vins en assortiment, Cuvée S, coffrets gourmands, beaucoup d'idées pour cette occasion.

Conseils, informations, dégustations au Domaine ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, ou par téléphone 05 62 08 55 28.

RECETTE D'ÉTÉ AVEC LA BLANCHE DE MAUBET

TARTE AU CITRON FAÇON MOJITO A DÉGUSTER AVEC LA BLANCHE DE MAUBET FRAPPÉE

Ingrédients (pour 8 pièces) :

- 1 pâte sablée

Pour la crème au citron :

- 1 citron vert pour le zeste
- 12 cl de jus de citron
- 3 œufs
- 175 g de beurre en morceaux

Pour la gelée au mojito :

- 50 cl d'eau
- 250 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 20 feuilles de menthe fraîche
- 5 cl de blanche de Maubet (plus ou moins selon les goûts)

Préparation de la recette :

- Préparez ce dessert la veille.
- Faites cuire votre fond de tarte.
- Préparez la crème de citron :
- Mettez dans une casserole le jus citron, le sucre et les œufs.
- Faites chauffer tout en fouettant jusqu'à épaississement.
- Passez au chinois. Ajoutez le beurre ramolli et fouettez.
- Ajoutez le zeste du citron vert.
- Réservez au frais.
- Pour la gelée au mojito :
- Faites chauffer l'eau, le sucre et la menthe jusqu'à ébullition.
- Insérez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau.



- Laissez refroidir avant d'ajouter la Blanche de Maubet

Accueil au Domaine boutique et dégustation de notre production, tous les jours **du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h**
Visite des chais sur rendez-vous.

Vignobles FONTAN - Famille Fontan - 32800 Noulens - Gers - France
Tél. 00 33 (0)5 62 08 55 28 - Fax 00 33 (0)5 62 08 58 94 - Email : contact@vignoblesfontan.com
VIGNOBLESFONTAN.COM