

Millebuis



**BŒUF BOURGUIGNON
& GIVRY 1^{ER} CRU "CLOS MARCEAUX"**

une recette du Petit carnet à l'usage des découvreurs de la Côte Chalonnaise



GIVRY 1^{ER} CRU "CLOS MARCEAUX"

Monopole de 2,95 hectares, le "Clos Marceaux" est un climat de l'appellation Givry classé en Premier Cru. Situées au pied de l'église de Poncey, les vignes, exposées plein est, s'épanouissent grâce à un microclimat qui rend la vendange très précoce (la première de la cave !). Elles puisent dans une terre argilo-calcaire et des sous-sols très calcaires toute la richesse et la générosité caractérisant ce vin, qui révèle un nez intense avec des arômes de fruits rouges et des notes de moka. La bouche est chaleureuse, ferme et élégante avec des nuances vanillées. Le fleuron de notre cave...

&

LE BŒUF BOURGUIGNON

Proportions : 750 g de gîte à la noix, 125 g d'oignons, 60 g de lard, 30 g de farine, sel, poivre, vin rouge.

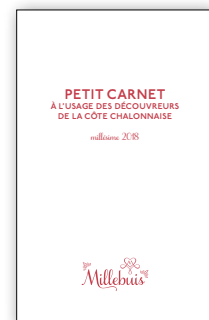
Couper la viande en dés de 4 cm de côté. Faire fondre le lard dans une cocotte et y "jeter" la viande. Laisser revenir. Ajouter les oignons émincés. Lorsqu'ils sont dorés, saupoudrer avec de la farine. Attendre une minute et mouiller avec le vin. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter pendant 3 heures.

Avant de servir, ajouter un verre de fine champagne préalablement flambée et laisser bouillir 1 minute.



Découvrez notre

**PETIT CARNET
À L'USAGE
DES DÉCOUVREURS
DE LA CÔTE CHALONNAISE**



et notre

CARTE EN LIGNE
www.millebuis.fr/carte

Millebuis