



Régis Descotes
Vigneron en Lyonnais

Verjus du Lyonnais **Nouveauté 2022**

Oublié mais toujours connu des grands chefs, cette pressée de jus de raisin vert, récolté avant maturité, remplacera avec élégance jus de citron et vinaigres pour vos cocktails et recettes culinaires. C'est un acidifiant naturel et sans conservateurs utilisé traditionnellement depuis le moyen-âge.



Terroir

Moraine glaciaire sur la commune de Millery.

Acidité

Acidité totale : 18gr/L
PH : 2.84

Idée recette

Pour vos entrées :

la Verjusette remplacera avec délicatesse et complexité vos vinaigrettes.

2 échalotes ; 40 g de verjus ; 40 g de vinaigre balsamique de pommes ; 4 Cs d'huile de colza ; 1 cc de moutarde gros grains.

Pour vos plats :

En déglacage comme en cuisson le verjus apportera délicatesse et singularité a vos plats.

Poulet au verjus

1 poulet de ferme, 1 noix de beurre
Huile d'olive, 1 oignon
3 carottes, 12 cl de verjus
12 cl de vin blanc sec
1 bouquet garni
12 cl de fond de volaille
250 g de champignons
Sel, poivre du moulin

Encépagement & Élaboration

Raisins de cépage Chatus récoltés avant véraison suivi d'un pressurage doux avant passage au froid et mise en bouteille. Sans additifs ni conservateurs.

Style

Un jus acidulé à la robe dorée, aux arômes de jus de raisin frais et de pomme verte.

Idée cocktail

En long ou en en short drink, le Verjus ce substituera savamment au jus de citron.

Notre faible, le **Lyonnais Sour** :

4 cL de Whisky Nalin
3cL de Verjus du Lyonnais
2cL de sirop de sucre
1 blanc d'œuf
1cL de Gout de Bouchons
Shaker et déguster

