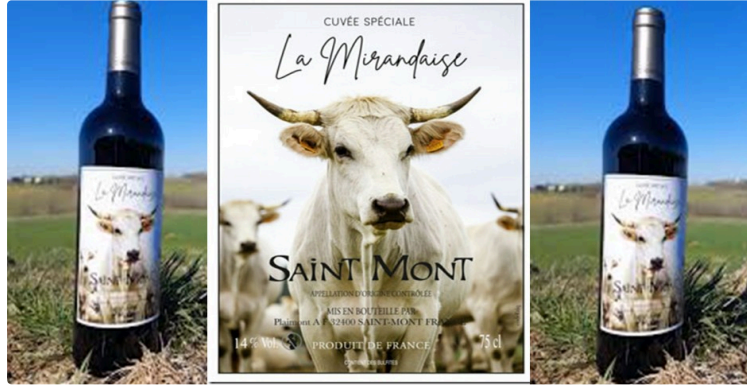


Deux produits d'excellence font cause commune

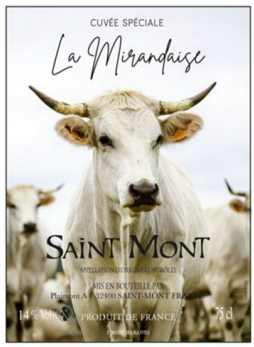
La Mirandaise et Saint Mont une cuvée spéciale pour séduire les connaisseurs



Deux produits d'excellence font cause commune

UNE CUVÉE SPECIALE « LA MIRANDAISE »

Toujours à la recherche d'idées originales pour communiquer, la Fédération des éleveurs de bovins de la race « Mirandaise », emmenée par son jeune et dynamique président Julien Soulé, a pris une heureuse initiative destinée à faire le buzz !



Dans l'esprit épicurien de l'accord entre les vins et les mets, un partenariat avec la coopérative de Saint Mont a abouti à une cuvée spéciale « La Mirandaise » : un assemblage de Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon à la gamme aromatique de fruits noirs et de grillé, qui se mariera à la perfection avec la viande de ce bétail élevé en plein air dans nos contrées.

L'étiquette de la bouteille représente une magnifique vache Mirandaise (« race gasconne aréolée »), reconnaissable à son pelage clair et à ses yeux comme maquillés, patrimoine vivant ayant retenu l'intérêt des promoteurs du projet de Parc Naturel Régional de l'Astarac qui en ont fait une des singularités parmi les nombreux atouts du territoire. Nul doute que, sur les tables gersoises, cette étiquette donnera prétexte à des discussions qui seront autant de prolongements d'une communication bien pensée !

La Fédération des éleveurs de Mirandaise commercialisera ce produit nouveau auprès des bouchers du Gers partenaires des opérations « Quinzaine de la Mirandaise ». On le trouvera également à la Foire de la Madeleine à Montesquiou (5ème édition), véritable vitrine de cette race locale. Fort de son succès, cet évènement se déroulera sur deux journées lors du week-end des 22 et 23 juillet. Rappelons que, sur ce site historique, au pied du castelneau de Montesquiou traversé par le chemin vers Compostelle, s'est tenue durant des siècles une des plus importantes foires au bétail de la région.