

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2016

x RAISINS BLANCS

POUR LA PURETÉ DU FRUIT

LE RAISIN BLANC, SUCRÉ ET TRÈS PARFUMÉ, S'ALLIE PARFAITEMENT À LA PUISSANCE ET À L'ACIDITÉ DE DURFORT-VIVENS 2016. IL APPORTE BEAUCOUP DE DOUCEUR, MAGNIFIE LA GOURMANDISE ET L'ÉNERGIE DE LA CUVÉE. UN BEL ÉQUILIBRE S'INSTALLE ET LA PUISSANCE DU VIN LAISSE PLACE À UNE SENSATION DOUCE ET SUAVE, LE PROLONGEANT EN BOUCHE.

UN NEZ INTENSÉMENT FRUITÉ AVEC DES NOTES DE MIRABELLE SE MÉLANT HARMONIEUSEMENT À DES TOUCHES DE CÈDRE.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2016 A UNE ATTAQUE PUISSANTE ET ACIDULÉE.

LES TANNINS SONT ÉLÉGANTS. UNE FINALE EN LONGUEUR ET EN FINESSE.

LE RAISIN BLANC SE CARACTÉRISE PAR SES GRAINS DORÉS, SA PEAU FINE, SA DOUCEUR, SA LÉGÈRE ACIDITÉ ET RÉVÈLE DES ARÔMES TRÈS PARFUMÉS.

SA CHAIR EST JUTEUSE, TRANSPARENTE ET SUAVE.

IDÉES RECETTES

CAILLE FARCIE AUX ÉPICES ET AUX RAISINS ET SES POMMES DE TERRE GRENAILLE

La caille est un gibier au goût de volaille, une viande légèrement grasse se mariant parfaitement au fruit et à la fraîcheur de Château Durfort-Vivens 2016. Aux côtés du cabernet sauvignon de la cuvée, l'aromatique épicée de la farce (noix de muscade, poivre blanc, clou de girofle) se révèle et donne une vraie dimension à cet accord. Les raisins blancs apportent sucrosité et gourmandise. L'attaque puissante et acidulée de la cuvée gagne ainsi en rondeur. Les pommes de terre grenaille, aromatiques, révèlent les notes fruitées du vin, sur la framboise, la fraise et le cassis.

TARTE AU CHOCOLAT, RAISINS ET MOUSSE AU CHOCOLAT & AU PIMENT D'ESPELETTE

La pâte de la tarte est sucrée au cacao, rappelant les notes de l'élevage en fûts de chêne du vin. Son amertume s'équilibre à la fraîcheur et à l'acidité de Château Durfort-Vivens 2016. La mousse apporte une onctuosité, qui s'allie à la générosité de la cuvée, contribuant à sa belle longueur en bouche. Le piment d'Espelette amène une vraie complexité à ce dessert qui magnifie la structure et les tanins du vin. Les raisins finissent d'équilibrer le tout : ils apportent texture et rappellent l'aromatique fruitée du vin.

