

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2019

x POIVRE

POUR UN ACCORD RELEVÉ !

LE POIVRE EST UNE ÉPICE QUI RELÈVE UN PLAT TOUT EN AMENANT UNE VRAIE COMPLEXITÉ AROMATIQUE FRUITÉE. MARIÉ À CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2019, LA FRAICHEUR, LA TEXTURE SOYEUSE ET L'AROMATIQUE FRUITÉE DE LA CUVÉE PRENNENT UNE TOUTE AUTRE DIMENSION EN BOUCHE. UN ACCORD PARFAIT, AVEC UN DOSAGE MAÎTRISÉ.

LES NOTES FLORALES SUBTILES DE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2019 LAISSENT PLACE AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS, PUIS ÉVOLUENT ENSUITE VERS DES NOTES D'ÉPICES DOUCES ET TORRÉFIÉES. LA SUAVITÉ EST CONTREBALANCÉE PAR UNE BELLE FRAÎCHEUR. TANNINS SOYEUX, RÉVÉLANT UNE BELLE TENSION DURANT TOUTE LA DÉGUSTATION.

LE POIVRE EST UNE ÉPICE QUE L'ON RETROUVE SOUS DIFFÉRENTES COULEURS, SELON SA MATURITÉ. LE POIVRE NOIR EST À LA FOIS PIQUANT, CHAUD ET TRÈS AROMATIQUE. LE POIVRE VERT EST MOINS PIQUANT, MAIS PLUS FRUITÉ. LE POIVRE ROUGE SE DISTINGUE PAR SA DOUCEUR ET SES NOTES DE FRUITS ROUGES. QUANT AU POIVRE BLANC, IL EST TRÈS DÉLICAT ET APPORTE UNE SENSATION DE FRAÎCHEUR.

IDÉES RECETTES

MAGRET DE CANARD AU BARBECUE ET SA SAUCE AU POIVRE ROUGE

Le poivre rouge, par sa douceur et ses notes de fruits rouges expressives, s'accorde parfaitement à la fraîcheur de Château Durfort-Vivens 2019, tout en sublimant la palette aromatique fruitée de la cuvée.

La structure tannique très soyeuse du vin se marie également très bien avec la puissance et le gras du magret de canard.

BAVAROIS FRAMBOISE AVEC SON COULIS FRUITS ROUGES, POIVRE VERT ET BLANC

La texture crémeuse et onctueuse du bavaois sublime la texture veloutée et les tannins très soyeux de Château Durfort-Vivens 2019.

La framboise et la sauce fruits rouges rappellent l'aromatique du vin, qui prend une dimension encore supérieure grâce aux poivres délicatement dosés. La longueur en bouche du vin est prolongée, avec une expression d'un fruit pur, qui reste.

