

CHÂTEAU FERRIÈRE x HARICOTS

2016

FERRIÈRE SE MET AU VERT !

LES SAVEURS TRÈS VÉGÉTALES DES HARICOTS SOULIGNENT ET VALORISENT LA FRAÎCHEUR ET LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE DE CHÂTEAU FERRIÈRE 2016.

LA TEXTURE CROQUANTE DU MET S'ACCORDE AVEC LE SOYEUX DE LA CUVÉE.

CHÂTEAU FERRIÈRE 2016 DÉVOILE AU NEZ DES NOTES DE VANILLE, DE RÉGLISSE ET D'ÉPICES QUI APPORTENT UNE VRAIE COMPLEXITÉ AROMATIQUE. EN BOUCHE, LE VIN EST PRÉCIS ET LA FRAÎCHEUR INTÉGRÉ DONNE AU VIN TOUTE SA DIMENSION.

UN LÉGUME À LA FOIS SAVOUREUX ET LÉGER. IL A L'AVANTAGE DE S'ACCOMODER AU PLUS SIMPLE: CUISSON RAPIDE, POUR LUI GARDER UNE TEXTURE AL DENTE ET LÉGÈREMENT CROQUANTE.

IDÉES RECETTES

BAVETTE DE BŒUF, ÉCHALOTES ET HARICOTS

La structure tannique de la cuvée et la viande rouge se marient parfaitement. Caramélisée, la sucrosité de l'échalotte amène beaucoup de gourmandise au plat. Les haricots apportent une fraîcheur légèrement mentholée que l'on retrouve dans la finale de Ferrière.

HARICOTS ROUGES AU VIN ROUGE

Le haricot rouge apporte texture et mâche. La sauce vin rouge amène quant à elle du fruit, de l'élégance et de la structure, qui rappelle celle de la cuvée. La finale du vin est minérale et a un côté anisé, apportant une jolie longueur pleine de fraîcheur.

