

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2020

x POMMES

UN ACCORD QUI A DU CROQUANT !

LE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL POSSÈDE UNE BELLE FORCE AROMATIQUE ET SON ATTAQUE EST VIVE ET FRAÎCHE. LA SUCROSITÉ DE LA POMME PROLONGE LA LONGUEUR EN BOUCHE DÉJÀ BIEN PRÉSENTE, ET HARMONISE LA SENSATION ACIDULÉE DE LA CUVÉE : UN RÉSULTAT HARMONIEUX, QUE L'ON POURRAIT OBTENIR SUR UN VIN 3 ANS PLUS VIEUX !

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL 2020 SE CARACTÉRISE PAR SON ÉNERGIE, SA BRILLANCE ET SA FRAÎCHEUR. UNE ACIDITÉ SUR LA LONGUEUR, ET UNE BELLE CONCENTRATION DE FRUITS ROUGES, ACCOMPAGNÉS DE QUELQUES NOTES ÉPICÉES.

D'UNE GRANDE DIVERSITÉ DE COULEURS ET DE SAVEURS, PRÉFÉREZ POUR CET ACCORD LES VARIÉTÉS DE POMMES PARFUMÉES ET SUCRÉES, COMME LA « REINETTE GRISE DU CANADA », LA « ROYAL GALA » ET LA « GOLDEN ».

IDÉES RECETTES

BOUDIN NOIR AUX POMMES

La texture fondante du boudin noir et le croquant de la pomme sont enveloppés par la belle structure tannique de Château Haut-Bages Libéral 2020. Le côté épicé du boudin équilibre le sucre de la pomme, prolonge la longueur en bouche de la cuvée et réhausse ses notes fruitées. La minéralité du vin amène une belle complexité à l'accord, en termes de saveurs.

POMMES PÔCHÉES AU VIN ROUGE ET SA GELÉE DE FRAMBOISE ÉPICÉE

Pôchée, la pomme arbore une texture gourmande et fondante, allégée par la minéralité de Haut-Bages Libéral 2020. Son aromatique sur le cassis confituré et la vanille, rappelle la belle concentration de fruits de la cuvée. La puissance et la fraîcheur du vin donnent du peps à cet accord.

