

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2018

x GRENADE

UN MARIAGE DE DEUX ORS ROUGES

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2018, BAPTISÉ « L'ANNÉE RARE », EST UN MILLÉSIME PARTICULIER, OÙ L'IDENTITÉ DU FRUIT N'A JAMAIS ÉTÉ AUTANT PRÉSERVÉE. L'AROMATIQUE FRUITÉE ET ACIDULÉE DE LA GRENADE AMPLIFIE LA GOURMANDISE EN FRUITS DE LA CUVÉE. LES TANNINS FINS ET INTÉGRÉS DU VIN RAPPELLENT CEUX DES PÉPINS DE LA GRENADE, QUI APPORTENT UNE TEXTURE CROQUANTE À CETTE ALLIANCE. UN MARIAGE PARFAIT.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2018 EXPRIME DES NOTES FLORALES DE LYS ET DE LAVANDE. DES NOTES DE MÛRES, CASSIS ET CHOCOLAT NOIR QUI AMPLIFIENT SON EXPRESSION AROMATIQUE D'UNE EXTRÊME GOURMANDISE. SUBLIME TEXTURE PUISSANTE ET ONCTUEUSE.

RECONNAISSABLE GRÂCE À SA COULEUR ROUGE VIF, LA GRENADE EST SURTOUT RECONNUE POUR SES ATOUTS POUR LA SANTÉ.

ELLE EST REMPLIE DE GRAINES PULPEUSES, ENROBÉES D'UNE CHAIR TRANSLUCIDE, AU GOÛT SUCRÉ, ACIDULÉ, SUR DES NOTES DE GRENADINE.

IDÉES RECETTES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES EN MEURETTE ET GRENADE

La Saint-Jacques crue a un goût très délicat. Elle est ici associée à une sauce vin rouge, à des champignons, ainsi qu'à des lardons. L'accord terre-mer est gourmand et onctueux, rappelant la générosité et la gourmandise de Durfort-Vivens 2018.

La grenade donne un vrai élan de fraîcheur par son acidité et sa texture croquante. Elle prolonge la longueur en bouche fruitée de la cuvée.

LENTILLES SAUCE VIN ROUGE, FOIE GRAS, BAIE ROSE ET GRENADE

Le foie gras arrondit le plat, enrobe les tannins de la cuvée et sublime sa texture onctueuse.

La lentille, cuite dans le vin rouge, libère une vraie puissance aromatique, sur des notes de fruits frais. La grenade harmonise le plat, le rendant plus frais et aérien, en apportant sa touche d'acidité.

