

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2021 x CLÉMENTINE

UN ACCORD QUI A DU PEPS !

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2021 EST MARQUÉ PAR L'ÉLÉGANCE DE SES TANINS ET SA TEXTURE VELOUTÉE. LA DOUCEUR EN BOUCHE DE LA CLÉMENTINE SE JOINT AU SOYEUX DE DURFORT-VIVENS. SON GOÛT ACIDULÉ VIENT TRANCHER TOUT EN LÉGÈRETÉ DANS LA PUISSANCE DU VIN, ET SOULIGNE LES MULTIPLES COUCHES DE FRUITS PROPOSÉES PAR CE GRAND VIN.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2021 SE DÉMARQUE PAR UNE TRÈS GRANDE PROPORTION DE CABERNET-SAUVIGNON (97%), CE QUI LUI APORTE STRUCTURE ET ÉQUILIBRE.

CE « MILLÉSIME DE VIGNERON » SERA CAPABLE DE SOUTENIR LA VIVACITÉ DE LA CLÉMENTINE. OPTEZ POUR DES CLÉMENTINES DE CORSE, QUI OFFRENT EN PLEIN CŒUR DE SAISON L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE SUCROSITÉ ET NOTES ACIDULÉES.

IDÉES RECETTES

SAINT JACQUES POÊLÉES À LA CLÉMENTINE

La douceur en bouche des Saint Jacques cuites au beurre s'accordent parfaitement avec le velouté en bouche de Durfort-Vivens 2021. Ses arômes fruités et éclatants se marient à merveille avec les notes acidulées de la clémentine.

SALADE DE JEUNES POUSSÉS ET CLÉMENTINES, NOIX ET FÊTA

Le crémeux de la fêta s'accorde tout de suite avec la douceur en bouche de Durfort-Vivens. L'aromatique acidulée de la clémentine souligne la précision du fruit de ce millésime. Préférez le jus de la clémentine au vinaigre pour acidifier votre vinaigrette, l'accord n'en sera que plus harmonieux. Quant aux noix, elles mettent en valeur l'amertume élégante et délicate de la finale de Durfort-Vivens 2021.

