

CHÂTEAU FERRIÈRE x PANAIS

2019

UN LÉGUME OUBLIÉ, SUBLIMÉ

LE PANAIS, LÉGUME OUBLIÉ, MONTRE TOUT SON POTENTIEL DANS CETTE ALLIANCE AVEC CHÂTEAU FERRIÈRE 2019. SA SAVEUR LÉGÈREMENT SUCRÉE EST TRÈS RÉCONFORTANTE ET SUBLIME L'ONCTUOSITÉ DU VIN, TOUT EN RÉVÉLANT SA FRAICHEUR ET SA LONGUEUR.

CHÂTEAU FERRIÈRE 2019 CARESSE LE PALAIS, PRÉSENTANT UNE DIMENSION AROMATIQUE EXPLOSIVE EN FRUITS, DES TANINS FONDUS ET UNE SUPERBE LONGUEUR EN BOUCHE.

LE PANAIS EST UN LÉGUME RACINE ANCIEN, QUI RESSEMBLE UN PEU À LA CAROTTE. CRU ET CUIT, IL EST APPRÉCIÉ POUR SON GOÛT SUCRÉ, ET DÉGAGE ÉGALEMENT DE LÉGÈRES NOTES ÉPICÉES, MENTHOLÉES.

IDÉES RECETTES

JOUE DE BŒUF AU PANAIS

La joue de bœuf est une viande savoureuse, moelleuse et fondante après cuisson. Sa saveur puissante tient tête aux tanins de la cuvée. Le côté légèrement mentholé du panais apporte ici une belle fraîcheur au plat et sublime l'onctuosité de Ferrière 2019, ainsi que le velouté de ses tanins.

Rôti, grillé ou poêlé, le panais voit ses saveurs se complexifier, pour s'accorder parfaitement à la puissance et à la profondeur de la cuvée.

FILET DE BICHE SAUCE CACAO PURÉE DE PANAIS

La chair de la biche est tendre et parfumée. Cuite, elle caramélise légèrement et libère des notes de torrifications qui rappellent celles des fûts, dans lesquels la cuvée est élevée. Le cacao apporte une amertume qui magnifie le fruit de la cuvée.

Le panais, par sa sucrosité, apporte une vraie douceur.

