

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2014

x CHÂTAIGNES

PIQUANTE À L'EXTÉRIEUR, DOUCE À L'INTÉRIEUR

LA CHÂTAIGNE ET CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2014 PRÉSENTENT DES AROMATIQUES SIMILAIRES, SUR DES NOTES TORRÉFIÉES DE NOISETTE, DE CACAO. LE MARIAGE DES DEUX INTENSIFIE LEURS SAVEURS RESPECTIVES ET MAGNIFIE LA LONGUEUR EN BOUCHE DE LA CUVÉE.
UNE HARMONIE DE GOURMANDISE ET D'ONCTUOSITÉ.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2014 EST ONCTUEUX ET CONSERVE UNE BELLE MINÉRALITÉ ET DE LA FRAÎCHEUR. ON Y RETROUVE DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS, DE LA TRUFFE BLANCHE ET DU CACAO GRILLÉE.

SOUVENT GRILLÉE AU FEU DE BOIS, C'EST APRÈS CUISSON QUE LA COQUE LIBÈRE SON FRUIT SEC! LA CHÂTAIGNE A UN GOÛT SUCRÉ, LÉGÈREMENT FUMÉ VOIRE AMER, QUI PEUT RAPPELER DES ARÔMES DE NOISETTE ET DE CACAO.
TEXTURE ONCTUEUSE À CŒUR ET CROQUANTE À L'EXTÉRIEUR.

IDÉES RECETTES

BICHE AU FOIE GRAS, CHÂTAIGNES ET SAUCE AUX AIRELLES

La chair de la biche est tendre et a un goût très délicat, très doux.

La fine tranche de foie gras apporte l'onctuosité. La sauce aux airelles amène une grande richesse aromatique et une pointe d'acidité qui contrebalance le gras du foie gras.

Elle rappelle et amplifie les arômes fruités de la cuvée.

Cuite au four, la châtaigne apporte ici une texture qui relève le plat. Son aromatique rappelle les arômes de vieillissement en fûts de chêne du vin.

FRICASSÉE DE CHÂTAIGNES ET HUILE DE NOIX, CHAMPIGNONS ET PURÉE DE COURGES ÉPICÉES

L'huile de noix, les champignons ainsi que les épices, rappellent l'aromatique du millésime 2014.

L'huile de noix apporte également de la rondeur qui s'associe parfaitement au milieu de bouche de notre vin.

La purée apporte une belle onctuosité, qui enveloppe la structure de la cuvée et en révèle toute sa fraîcheur. La châtaigne rappelle l'aromatique de la cuvée.

