

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL 2015

x ORANGES

DU TONUS ET DE LA VITALITÉ !

L'ORANGE, PAR SA COULEUR VIVE, SA TENEUR EN VITAMINES, SA SAVEUR SUCRÉE ET ACIDULÉE, RELÈVE UN PLAT ET APPORTE UNE BELLE VITALITÉ. VITALITÉ QUI S'ALLIE PARFAITEMENT À LA COMPLEXITÉ DE LA CUVÉE ET À SON ATTAQUE PLEINE ET AMPLÉ.

L'ORANGE RÉVÈLE ÉGALEMENT LA FRAÎCHEUR DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2015 ET SA POINTE DE MINÉRALITÉ.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2015, PRÉSENTE UN BOUQUET ÉLÉGANTE DE FRUITS NOIRS, D'ÉPICES ET DE TABAC.

L'ATTAQUE EST PLEINE ET AMPLÉ. LE VIN EST PRÉCIS, LES TANNINS FERMES ET L'ACIDITÉ BIEN DOSÉE. FINALE LONGUE ET VOLUMINEUSE.

L'ORANGE A UN GOÛT SUCRÉ, FRAIS ET SON ACIDITÉ PEUT EXCITER LES PAILLES.

ICI, OPTEZ POUR DES ORANGES DOUCES COMME L'ORANGE SANGUINE, TRÈS PARFUMÉE, L'ORANGE DE SÉVILLE, LÉGÈREMENT AMÈRE, OU ENCORE L'ORANGE SALUSTIANE POUR SA DOUCEUR.

IDÉES RECETTES

QUEUES DE LOTTES GRILLÉES, INCISÉES AU CHORIZO, SUR SAUCE À L'ORANGE

Le gras et la puissance du chorizo fondent sur le poisson et imbibent sa chair blanche en arômes. Il révèle également l'aromatique épicée, que l'on retrouve au nez en finale de Château Haut-Bages Libéral 2015.

La sauce à l'orange rajoute une belle fraîcheur à l'ensemble et crée l'équilibre.

CABILLAUD RÔTI, ORANGES ET ZESTES D'ORANGES, BEURRE VANILLÉ

La vanille rappelle ici les notes d'élevage de la cuvée, ainsi que son aromatique épicée et torréfiée.

Le poisson amène des saveurs délicates à la fois salines et iodées, qui s'accordent parfaitement avec l'acidité de l'orange. L'orange apporte quant à elle mâche, fraîcheur, et une explosion de saveurs, arrondies par le gras du beurre. Le côté sucré de sa chair, et amer de ses zestes s'harmonisent parfaitement à l'acidité de la cuvée.

Le beurre vanillé apporte une onctuosité qui enveloppe les tanins du vin. Il complexifie l'aromatique du vin et révèle des arômes de noisettes, de vanille, ainsi qu'une pointe de salinité qui rappelle sa finale minérale.

