

# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2019 x GOUSSES DE VANILLE

UN ACCORD QUI APPELLE AU VOYAGE...

---

**CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL EST MAJORITAIREMENT ÉLEVÉ DANS DES BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS. LE BOIS CONFÈRE À LA CUVÉE UNE AROMATIQUE BEURRÉE, VANILLÉE ET LÉGÈREMENT ÉPICÉE.**

**ICI, NOUS SOUHAITONS METTRE À L'HONNEUR CET ÉLEVAGE GRÂCE À LA VANILLE, QUI SUBLIME LA STRUCTURE TANNIQUE DE CE MILLÉSIME 2019, ET APORTE UNE VRAIE TOUCHE D'EXOTISME.**

---

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL 2019, EST UN VIN D'UNE BELLE AMPLEUR, AUX TANINS FINS MAIS PUISSANTS.

UNE CUVÉE MINÉRALE, FRUITÉE ET ÉPICÉE, AUX NOTES DE POIVRE BLANC, D'EUCALYPTUS ET DE RÉGLISSE.

LA VANILLE EST UNE ÉPICE DES ZONES TROPICALES, AU GOÛT À LA FOIS DOUX ET SUBTIL. ELLE S'INTÈGRE AUSSI BIEN DANS DES PLATS QUE DES PÂTISSERIES ! NOUS RECOMMANDONS L'USAGE DE VANILLE SOUS LA FORME DE GOUSSES.

## IDÉES RECETTES

### PAPILOTE DE FRUITS D'ÉTÉ À LA VANILLE

Nectarines, prunes, fruits des bois, fraises ou encore groseilles... sont associés à la crème de cassis et aux gousses de vanille. Une aromatique fruitée et épicée, sur la finesse, qui rappelle le bouquet de Château Haut-Bages Libéral 2019 et sa texture enveloppante. Un accord simple et efficace, d'une belle douceur et d'une grande gourmandise !

### MAGRET DE CANARD À LA VANILLE

Le magret de canard est un vrai traditionnel de la gastronomie française ! À la poêle, au four ou au barbecue, la cuisson du magret dégage des notes de torrifications, qui, alliées à la vanille, rappelleront les arômes de l'élevage de la cuvée (cannelle, réglisse...). Château Haut-Bages Libéral 2019, par son ampleur et son énergie, rivalise sans mal avec la puissance en goût du magret.

