

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021

x CERISES

DES NOTES ACIDULÉES EN PROFUSION !

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL EST MARQUÉ PAR DES ARÔMES DE CERISES FRAÎCHES, DES NOTES ACIDULÉES ET UNE ÉLÉGANTE MINÉRALITÉ. QUOI DE PLUS ÉVIDENT QUE DE L'ASSOCIER À DES PLATS ACCOMPAGNÉS DE CERISES, À LA FOIS CROQUANTES ET ACIDULÉES

ONCTUEUX ET ÉCLATANT DE FRUIT, VOILÀ DEUX ADJECTIFS QUI DÉFINISSENT TRÈS BIEN HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021 ET QUI CONVOQUENT TRÈS NATURELLEMENT LA CERISE.

EN PLEINE SAISON DES CERISES, DE MAI À JUILLET, OPTEZ POUR LES CERISES GRIOTTES QUI ACCOMPAGNERONT À MERVEILLE VOS PLATS SALÉS. LEURS NOTES AIGRETTES RENFORCERONT LA SALINITÉ DE HAUT-BAGES LIBÉRAL.

IDÉES RECETTES

EFFILOCHÉ DE CANARD AUX CERISES

La salinité et la minéralité de Haut-Bages Libéral 2021 tranche avec le gras et la générosité des cuisses de canard.

Ses tanins longs et mûrs enrobent la puissance fruitée apportée par les cerises, tandis que l'onctuosité globale du plat s'accorde avec l'harmonie proposée de ce grand millésime.

FROMAGE DE BREBIS BASQUE ET CONFITURE DE CERISES

Toute l'onctuosité du fromage de brebis donne la réplique à celle qu'Haut-Bages Libéral 2021 offre en bouche. Salin et puissant, Haut-Bages Libéral s'accorde avec beaucoup d'évidence avec le fromage de brebis basque.

Choisissez un Ossau-Iraty affiné qui renforcera la salinité de Haut-Bages Libéral.

Accompagné d'un peu de confiture de cerises, le fruité de cet élégant millésime ne sera que plus éclatant.

