

CHÂTEAU FERRIÈRE x COURGES

2020

POUR UN ACCORD D'ANTAN...

**LA TEXTURE SOYEUSE DU 2020 AINSI QUE SA CONCENTRATION EN FRUITS S'ACCORDERONT PARFAITEMENT À L'ONCTUOSITÉ DES COURGES, DANS TOUTE LEUR DIVERSITÉ.
UN MÉLANGE DE TEXTURES, UNE ALLIANCE HORS DU TEMPS, POUR UN ACCORD D'ANTAN RÉUSSI!**

CHÂTEAU FERRIÈRE 2020 SE CARACTÉRISE PAR UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE LA DENSITÉ ET LA FINESSE DE SES TANINS.

UN VIN ÉCLATANT, AVEC UNE BELLE PROFONDEUR, ET TRÈS GOURMAND EN FRUITS.

BUTTERNUT, CITROUILLE, POTIMARRON... CHAQUE COURGE A SA SPÉCIFICITÉ ET ON LES RETROUVE AINSI AUSSI BIEN DANS DES PLATS SALÉS, QUE SUCRÉS.

CERTAINES APPORTENT DES NOTES BEURRÉES & DE CHÂTAIGNE, D'AUTRES PLUS DE FRAÎCHEUR, AVEC DES ARÔMES EUCALYPTUS.

IDÉES RECETTES

SALADE DE COURGE GRILLÉE AUX NOIX FRAÎCHES ET CANNEBERGE

Les lamelles de courges, badigeonnées d'huile de noix caramélisent au four et libèrent leurs arômes naturels. La gourmandise de l'huile de noix rappelle celle de la cuvée. La texture confite de la courge s'entremêle aux notes de fruits des bois de la cuvée et enveloppe ses tanins. Un accord simple, gourmand et généreux.

COURGE FARCIE, MOUTARDE À L'ANCIENNE ET FARCE FOIE GRAS

L'expression pure du fruit de la cuvée s'accorde parfaitement à la douceur de la courge. La finale de Château Ferrière 2020, légèrement épicée et minérale, est allongée en bouche par la moutarde. Bien dosée, la puissance de la moutarde et le croquant de ses graines s'équilibrent aux tanins de la cuvée. Le foie gras amène l'onctuosité et la gourmandise.

