

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2017

x TOMATE

UN ACCORD GORGÉ DE SOLEIL

MARIÉ À LA TOMATE, CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2017 GAGNE EN DOUCEUR ET SA RONDEUR EST SUBLIMÉE, SUR TOUTE SA LONGUEUR EN BOUCHE.

LA TOMATE, ÉQUILIBRÉE EN TERME D'ACIDITÉ ET DE SUCROSITÉ, APPORTE AU PLAT DES NOTES VÉGÉTALES, QUI CONTRASTENT ET RÉVÈLENT LES FRUITS ROUGES DE LA CUVÉE. AU CONTACT DE LA FRAÎCHEUR DU MET, LE VIN GAGNE EN ÉCLAT.

D'UNE COULEUR ÉCLATANTE, CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2017, EXPRIME UN NEZ FRUITÉ ET PARFUMÉ, AUX ARÔMES DE CERISE ET DE CASSIS. UNE FINALE SOUPLE ET RONDE, AVEC UNE FRAÎCHEUR BIEN INTÉGRÉE.

SELON SA VARIÉTÉ ET SA CUISSON, LA TOMATE PEUT EXPRIMER DES SAVEURS ACIDES, SUCRÉES, SALÉES ET PEUT PARFOIS MÊME MONTRER DE L'AMERTUME PAR SES PÉPINS ET SA PEAU. ELLE APPORTE BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR ET UNE TEXTURE À LA FOIS FONDANTE, JUTEUSE ET FERME.

IDÉES RECETTES

TRIO DE TOMATES EN TARTARE À LA MENTHE FRAICHE ET SON SABLÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Le trio se compose de la tomate Valencia, de la Green Zebra et de la Rose de Berne, un mélange de variétés qui amène respectivement finesse, douceur, et amertume. Un trio d'équilibre qui s'harmonise avec l'attaque saline et acidulée de Château Haut-Bages Libéral 2017.

Le sablé apporte une texture à l'ensemble. Il amène également du gras, qui adoucit les tanins de la cuvée, et qui les rend plus soyeux.

Ses notes beurrées, associées à la framboise, subliment les saveurs fruitées du vin et intensifient sa puissance aromatique. La menthe apporte une belle fraîcheur, rappelant celle de la cuvée et la prolongeant en finale.

TOMATES FARCIES

Un plat sur le fruit et la puissance des goûts qui s'accorde parfaitement à la structure tannique et aux arômes fruités de Château Haut-Bages Libéral 2017. La tomate est rafraîchissante et rappelle ainsi l'attaque vive et minérale de la cuvée.

Le croquant et le gourmand de la cuvée, associés à la tomate, prennent une nouvelle dimension et libèrent une réelle pureté.

