

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2018

x OLIVES

UN ACCORD AUX SAVEURS DU SUD

L'OLIVE POSSÈDE UNE RONDEUR NATURELLE, ASSOUPLISSANT LES TANINS DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2018. LE GRAS QU'ELLE APORTE CONTREBALANCE L'ATTAQUE ACIDE DE CE JEUNE MILLÉSIME. ON RETROUVE L'AROMATIQUE FRAÎCHE ET GOURMANDE DE L'OLIVE, DANS LE FRUIT ET LA MINÉRALITÉ DE LA CUVÉE. LE FRUIT EXPLOSE EN BOUCHE.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2018 PRÉSENTE AU NEZ UN MÉLANGE SUTIL DE FRUITS ROUGES, DE NOTES BOISÉES ET DE TRUFFE.

ATTAQUE AVEC UNE LÉGÈRE SUCROSITÉ. MILIEU DE BOUCHE ONCTUEUX, SUR LA PUISSANCE DU TANIN.

LA FINALE EST LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

L'OLIVE DÉGAGE EN BOUCHE UNE MULTITUDE DE SAVEURS FRUITÉES, SUR DES NOTES D'AMANDE, DE FRUITS ROUGES, DE POMMES MÛRES ET DE NOTES FLORALES (TILLEUL).

LES HUILES D'OLIVE SONT PEU AMÈRES, RENDANT L'ACCORD AVEC LE VIN AGRÉABLE ET GOURMAND. RÉCOLTÉE PLUS TARDIVEMENT QUE L'OLIVE VERTE, L'OLIVE NOIRE PRÉSENTE UNE AROMATIQUE PLUS INTENSE.

IDÉES RECETTES

DOS DE CABILLAUD AU CRUMBLE DE TAPENADE

La chair de cabillaud est très délicate au palais. Le poisson retrouve de la puissance en bouche une fois badigeonné d'huile d'olive.

Le crumble de tapenade d'olive noire accentue la puissance aromatique du plat, tout en apportant gras, et rondeur. Le vin, à la structure tannique puissant, s'assouplit en bouche et trouve un bel équilibre avec le plat.

FONDANT CHOCOLAT ET OLIVES NOIRES

L'attaque saline et acidulée de Château Haut-Bages Libéral 2018 s'équilibre à l'amertume du cacao du chocolat noir, déjà assouplie par la rondeur des olives.

L'aromatique de l'olive noire révèle en bouche les fruits de la cuvée et apporte une belle délicatesse à l'accord.

Les morceaux d'olives concassés apportent mâche et texture au plat.

