

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2015

x POIRE

UNE GOURMANDISE QUI RAPPELLE L'ENFANCE

CE MILLÉSIME SOLAIRE, SUR L'ONCTUOSITÉ, LA GOURMANDISE ET LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE SOULIGNE LA SUCROSITÉ ET LE PARFUM DE LA POIRE.

DE SON CÔTÉ, LA POIRE ADOUCIT LES TANNINS DE DURFORT-VIVENS ET MET EN VALEUR SA FRAÎCHEUR EN FIN DE BOUCHE. SA TEXTURE CROQUANTE AJOUTE UN VRAI PLUS À CETTE ALLIANCE.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2015 MARIE HARMONIEUSEMENT LES FRUITS NOIRS, LA RÉGLISSE, LES BONBONS À LA VIOLETTE, LA BOITE À CIGARES, LA GOUSSE DE VANILLE.

EN BOUCHE, L'ATTAQUE EST ONCTUEUSE ET GOURMANDE. LES TANNINS FINS ET SOYEUX PROCURENT NOBLESSE ET AMPLITUDE POUR FINIR SUR UNE FRAÎCHEUR AROMATIQUE ET MINÉRALE.

IL EXISTE PLUS DE 2000 VARIÉTÉS DE POIRES AVEC DES DATES DE MATURITÉ DIFFÉRENTES ; SI BIEN QUE L'ON PEUT EN CONSOMMER TOUTE L'ANNÉE ! CERTAINES, COMME LA WILLIAMS, SONT DÉLICATES ET SUCRÉES. D'AUTRES, COMME LA HARDY, SONT PLUS PARFUMÉES, SUR DES NOTES BEURRÉES.

IDÉES RECETTES

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES

Pochée, la poire arbore une texture fondante. Imbibée dans un sirop vin rouge – épices, elle est une vraie source aromatique et rappelle les arômes de cassis, et de vanille de Château Durfort-Vivens 2015. Il est possible d'ajouter de la crème de cassis au sirop, qui apporte une acidité qui relève le plat et qui amène plus de fraîcheur et de gourmandise. Les tannins du vin, bien présents mais intégrés et ronds s'harmonisent parfaitement avec la texture onctueuse de la poire.

RÔTI DE PORC AUX POIRES

Un rôti de porc est riche en sucs et apporte beaucoup de mâche en bouche. Ses légères notes de torréfaction apportent une nouvelle dimension au plat, et une belle complexité. La poire amène douceur et gourmandise. Sa sucrosité adoucit les tannins et donne une sensation de délicatesse en bouche, qui perdure.

Un accord aérien, doux et gourmand.

