

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2020

x NOISETTES

UNE RONDEUR EN BOUCHE, QUI A DU CROQUANT !

EN BOUCHE, CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2020 FAIT DE LUI-MÊME ÉCHO À LA NOISETTE. SON ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE, AINSI QU'UN ASSEMBLAGE AVEC UNE FORTE PRÉDOMINANCE DE CABERNET-SAUVIGNON, FONT NAÎTRE DES TONALITÉS AROMATIQUES SIMILAIRES À CELLES DE LA NOISETTE. UNE ALLIANCE DE RONDEUR, DE PUISSANCE AROMATIQUE ET UN CONTRASTE DE TEXTURES, ENTRE VOLUPTÉ ET CROQUANT!

L'EXPRESSION AROMATIQUE DE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2020 EST DÉROUTANTE, À LA FOIS SOLAIRE ET FRAÎCHE, L'ÉQUILIBRE EN BOUCHE EST D'UNE PUISSANCE RAFFINÉE ET VOLUPTUEUSE.

SON GOÛT EST À LA FOIS ROND, SUBTIL ET LÉGÈREMENT LACTÉ. NATURE, TORRÉFIÉE, OU ENCORE CARAMÉLISÉE... LA NOISETTE SE MONTRE TOUJOURS AUSSI CROQUANTE, ET APORTE UNE VRAIE TEXTURE AU PLAT.

IDÉES RECETTES

COUTEAUX GRILLÉS AUX NOISETTES ET AUX HERBES

Le couteau est un met savoureux, à la texture moelleuse. Grillé, il gagne en croustillance.

La noisette apporte du croquant et une aromatique puissante et réconfortante. Les herbes amènent de la fraîcheur, que l'on retrouve dans la cuvée, de par la forte présence de cabernet sauvignon.

CAROTTES SAUTÉES À LA NOISETTE

La carotte a une saveur sucrée qui contraste avec la légère amertume de la noisette. L'attaque puissante de Château Durfort-Vivens 2020 est équilibrée, et sa douceur fruitée sublimée.

