

CHÂTEAU FERRIÈRE x ARTICHAUTS

2014

À LA RECHERCHE DU BON ÉQUILIBRE !

L'ATTAQUE SOUPLE, GRASSE ET LÉGÈREMENT ACIDULÉE DU FERRIÈRE 2014 ÉQUILIBRE L'ASTRINGENCE DE L'ARTICHAUT ET APORTE DE LA COMPLEXITÉ.

LA GOURMANDISE ET LE FRUITÉ DE LA CUVÉE ÉQUILIBRE LE CARACTÈRE VÉGÉTAL DE L'ARTICHAUT.
LA BOUCHE GOURMANDE ET SOUPLE DU VIN S'ASSOCIE PARFAITEMENT À LA CHAIR D'ARTICHAUTS CUITS

LE FERRIÈRE 2014 POSSÈDE UN NEZ QUI S'OUVRE SUR UN MÉLI-MÉLO DE FRUITS ROUGES ET D'ARÔME FLORAUX. UNE BELLE RONDEUR ET DE LA NETTÉTÉ.

LA FINALE S'EXPRIME SUR DES NOTES MINÉRALES, LÉGÈREMENT FUMÉES ET PROLONGE LE FRUIT EN BOUCHE.

L'ARTICHAUT EST UN LÉGUME ORIGINAL AVEC SON AIR DÉCORATIF ET SON GOÛT ASTRINGENT. TOUT EST AFFAIRE DE CUISSON : LONGUEMENT MIJOTÉ, IL PERDRA UN PEU DE SON AMERTUME NATURELLE.

IDÉES RECETTES

RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET AUX MORILLES

Le riz est cuit dans un bouillon (à base de vin rouge, d'artichaut, carotte, oignon, poireau et bouquet garni) qui apporte richesse et saveur. L'aromatique rappelle celle de la cuvée et apporte une belle puissance qui se lie à celle des tannins. L'artichaut amène beaucoup d'onctuosité. Les morilles servent de liant, entre les notes amères de l'artichaut et les arômes évolutifs du vin.

AILE DE RAIE POÊLÉE, ARTICHAUTS ET SAUCE CHAMBERTIN

Une recette terre-mer à base d'aile de raie, choisie pour son goût tendre et délicat. Elle gomme l'amertume de l'artichaut et rend le tout plus suave. L'artichaut apporte la touche de fraîcheur qui anime le plat. La sauce chambertin permet de lier nos éléments terre avec ceux de la mer, et libère toute l'aromatique du vin : une belle expression de cassis et de groseille s'élève dans le vin et dans l'assiette.

