

# CHÂTEAU FERRIÈRE x COING

# 2015

UN RETOUR NOSTALGIQUE VERS L'ENFANCE

---

**LA FINESSE, L'ÉQUILIBRE ET LA FRAICHEUR DE FERRIÈRE 2015 S'ALLIENT À LA FORCE AROMATIQUE ET À LA SUCROSITÉ DU COING.  
UN ACCORD DE CONTRASTE!**

---

CHÂTEAU FERRIÈRE 2015 POSSÈDE UN NEZ DÉLICAT, MINÉRAL ET SUR DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS.

UN VIN D'ÉQUILIBRE QUI SE CARACTÉRISE ÉGALEMENT PAR UNE BELLE FRAICHEUR EN FINALE ET UNE GRANDE ÉLÉGANCE.

LE COING POSSÈDE UNE FORTE RICHESSE AROMATIQUE.

CUIT, SA CHAIRE DEVIENT TENDRE ET SUCRÉE.

LE COING RÉVÈLE ALORS UN GOÛT TRÈS FLORAL ET DÉLICAT.

## IDÉES RECETTES

### MOUSSE DE COING, SAUCE CHOCOLAT ET FRUITS DES BOIS

La mousse de coing est onctueuse, gourmande et apporte de la structure. La sauce au chocolat noir amène une légère amertume, de la puissance, rappelant la structure tannique du vin et le prolongeant en bouche. Les fruits noirs donnent de la texture en bouche et s'allient à la fraîcheur et au fruit de la cuvée.

### DINDE AUX CERISES GRIOTTE ET SON PAIN D'ÉPICES AUX COINGS

Le coing, par sa saveur florale et sa légère amertume contrebalance les arômes du miel du pain d'épice pour un résultat des plus harmonieux. Il apporte également de la texture et de la complexité aromatique à l'ensemble.

La chair juteuse de la dinde s'accorde parfaitement à l'élégance et au soyeux de Château Ferrière 2015.

Le cerise griotte apportera fraîcheur et tonus, tout en sublimant l'aromatique fruitée de la cuvée.

