

CHÂTEAU FERRIERE

x MENTHE

2021

UN ACCORD VIVIFIANT !

CHÂTEAU FERRIERE SE DISTINGUE PAR L'ÉCLAT DE SON FRUIT ET SA FRAÎCHEUR. LA MENTHE SOULIGNE CES DEUX ASPECTS EN VENANT RELEVER LE FRUIT DU VIN MAIS AUSSI L'ÉLÉGANCE DE SES TANINS, TOUT EN APPORTANT ENCORE D'AVANTAGE DE FRAÎCHEUR.

LE MILLÉSIME 2021 DE CHÂTEAU FERRIERE EST MARQUÉ PAR UNE PROPORTION JAMAIS ATTEINTE DE CABERNET-SAUVIGNON, LUI APPORTANT BEAUCOUP DE STRUCTURE.

LA TENSION QUE LE 2021 PROPOSE, ASSOCIÉ À SON FRUIT ÉCLATANT, ÉPOUSE PARFAITEMENT LA FRAÎCHEUR VIVIFIANTE DE LA MENTHE.

IDÉES RECETTES

HOUMOUS DE PETITS POIS ET MENTHE ET SES GRESSINS AU SÉSAME

La texture onctueuse de houmous et les notes végétales du petit pois répondent au fruité de Château Ferrière 2021 et à sa texture presque crémeuse. La menthe ajoutée par petits touches renforce l'éclat de ce millésime exigeant.

KEFTA DE BŒUF, MENTHE, BASILIC ET CORIANDRE

Un met riche en saveurs pour un millésime éclatant de fruit.

Les keftas de bœuf et ses épices répondent à la forte proportion de Cabernet-Sauvignon proposé dans ce grand millésime.

Choisissez si vous le pouvez de la menthe poivrée qui soulignera les épices apportées par les keftas et évoluera aux côtés des tanins fins de Château Ferrière 2021.

