

# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2016

## x FRAMBOISES

LA PURETÉ ET L'ÉCLAT DES FRUITS ROUGES

ON RETROUVE LA SAVEUR DE LA FRAMBOISE DANS L'AROMATIQUE DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2016, À LA FOIS AU NEZ ET EN BOUCHE.

ACCORDÉS, LE FRUIT S'EXPRIME EN BOUCHE DE FAÇON PURE ET AVEC BEAUCOUP D'ÉCLAT. L'ACIDITÉ DE LA FRAMBOISE ÉPOUSE LES TANINS VOLUPTUEUX DE LA CUVÉE ET APPORTE LONGUEUR ET ÉLÉGANCE EN FINALE. L'ONCTUOSITÉ DU VIN CONTRASTE AVEC LA GRANULOSITÉ DU MET, AMENANT UNE BELLE COMPLEXITÉ.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2016 MONTRE UN BOUQUET AROMATIQUE PRÉCIS ET SOMPTUEUX. DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS (FRAMBOISE, CASSIS) SE MÊLENT À UNE POINTE MENTHOLÉE. LA BOUCHE EST ONCTUEUSE, SOYEUSE, LONGUE.

LA FRAMBOISE EST UN FRUIT CHARNU, GOURMAND ET DÉLICAT. SON GOÛT ÉQUILIBRÉ, MÊLE SAVEUR SUCRÉE À UNE POINTE D'ACIDITÉ.

D'ASPECT VELOUTÉ, ELLE POSSÈDE AUSSI UNE TEXTURE GRANULEUSE QUI AJOUTE DE LA TEXTURE.

### IDÉES RECETTES

#### MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AU VINAIGRE DE FRAMBOISES

Le magret de canard est une viande fine et puissante. La structure tannique et la rondeur du Château Haut-Bages Libéral 2016 génèrent l'équilibre. La framboise sublime l'aromatique du vin. En vinaigre, elle apporte une certaine acidité que viendra contrebalancer le miel.

#### TARTE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

L'acidité de la framboise équilibre l'amertume du cacao et prolonge l'aromatique fruitée du vin en bouche. Les tanins du vin, liés à ceux du chocolat, gagnent en élégance. La framboise confère ici une belle fraîcheur à l'ensemble, et de la texture. La bouche onctueuse du vin, la sucrosité de la framboise et le chocolat apportent gourmandise et générosité.

