

## **Château Daros Malfourat 2018, le vin de fêtes**



**Réduire la consommation des vins liquoreux au foie gras et au dessert est une erreur. Ce Château Daros Malfourat 2018 de Producta Vignobles, à la belle fraîcheur, est capable d'accompagner bon nombre de recettes. C'est un joli vin pour des fêtes à petit prix.**

Le Château Daros-Malfourat est situé au pied du moulin à vent de Malfourat, point culminant de l'appellation Monbazillac et surplombe le Sud de la vallée de la Dordogne. Le vignoble, taillé en guyot, est conduit selon les règles de l'agriculture raisonnée en total respect de la nature.

La vendange manuelle permet de sélectionner les grappes ou parties de grappes arrivées à maturité. Les raisins sont transportés jusqu'aux cuves de vinification par tapis pour préserver les grains fragiles. Le pressurage de la vendange est fait tout en douceur avant une fermentation en cuve.

Cette cuvée, issue d'un assemblage de Sémillon (80%), Sauvignon (15%) et Muscadelle (5%) révèle une belle robe jaune or brillante. Son nez exhale des arômes de pêche et d'acacia. La bouche gourmande et fruitée s'achève sur une pointe de fraîcheur pour un bel équilibre du vin.

Si ce Château Daros Malfourat 2018 trouve un accord évident avec le foie gras, il sera aussi un merveilleux compagnon de plats élaborés avec du foie gras, tels un foie gras poêlé au pain d'épices et de fromages persillés bruts ou cuisinés comme dans cette recette de [figues rôties au Bresse Bleu](#), des [poires en croûte](#) ou des pommes rôties au Bleu de Causses servies avec un pain aux noix. Ce vin doux, au potentiel de garde de 15 ans, à la belle fraîcheur, fera aussi des merveilles avec des cuisines exotiques à consonance asiatiques ou orientales comme dans cette recette de [cailles laquées](#).

***Château Daros Malfourat 2018 est disponible en GMS au prix de 6,50 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.