



Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un festival pour les amateurs de vins liquoreux

Beschreibung:

Coutet est installé dans l'un des plus anciens châteaux du Sauternais. Déjà au 18ème siècle, on y produisait un vin doux particulier dans la petite enclave de Sauternes de Barsac. La qualité est toujours aussi formidable, les vignes profitent de sols calcaires en vue de la rivière Ciron et de brises fraîches, presque aussi importantes que le brouillard qui favorise la formation de la pourriture noble en automne. Le Coutet est apprécié pour sa fraîcheur, sa vivacité et son harmonie, car la douceur y est toujours un peu plus délicate.

Degustationsnotiz:

Bouquet complexe, pulpe de poire fraîche, compote de mirabelles et miel de tilleul, puis en deuxième nez, figues confites et huile de mandarine. Texture huileuse dans la bouche complexe et racée, d'une enivrante richesse d'extrait finement poivrée, avec un corps raffiné. La finale aromatique et persistante de ce Barsac est un véritable feu d'artifice : mangue mûre, goyave, zeste de pamplemousse et crème brûlée.

Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: France

Sous-région: Saute

Produzent: Barsac AOC - Sauternes

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle

Artikelnummer: 0411508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.