



## Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

Une perfection de bout en bout

### Description:

Le Château Guiraud allie la culture biologique à la magie de la pourriture noble, et ce au plus haut niveau absolu. Les sols de gravier et de sable offrent un terrain unique avec un microclimat parfait qui favorise idéalement le développement du botrytis cinerea. Il en résulte un Sauternes d'exception grandiose avec une douceur intense, une acidité vive et un potentiel de vieillissement impressionnant.

### Profil aromatique:

Bouquet dense et profond, compote de mirabelles et poire fraîche, sur un soupçon de safran et de vanille de Tahiti. En deuxième nez viennent des notes de spéculoos au beurre, de zeste de pamplemousse et d'huile d'orange. Texture huileuse et richesse d'extrait enivrante dans la bouche complexe, racée et presque dansante, qui confère au corps une formidable énergie. Explosion d'ananas sucré, de litchi et de goyave dans la finale concentrée et persistante sur des nuances de miel d'acacia et une élégante touche d'amande amère.

### Va bien avec:

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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

**Pays d'origine:** France

**Appellation:** Sauternes

**Producteur:** Sauternes AOC Bio

**Teneur en alcool:** 13.5%

**Prêt à boire:** jusqu'en 2072

**Raisins:** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

**N° article:** 0144423

## Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio

**Pays d'origine:** France  
**Classifications:** WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97/100,  
Parker 96/100, Vinum 98/100  
**Raisins:** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Prêt à boire:** jusqu'en 2072  
**Teneur en alcool:** 13.5%  
**Température:** Pour une dégustation optimale des vins doux  
légers avec une teneur en alcool inférieure à  
10%, nous recommandons une température de  
service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches  
s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.