



## Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un festival pour les amateurs de vins liquoreux

### Description:

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.

### Profil aromatique:

Bouquet complexe, pulpe de poire fraîche, compote de mirabelles et miel de tilleul, puis en deuxième nez, figes 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.

### 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

**Sous-région:** Sauternes

**Producteur:** Barsac AOC - Sauternes

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2070

**Cépage(s):** 95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle

**N° article:** 0411523

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Coutet**

1er Cru Classé  
Barsac AOC - Sauternes

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97/100, Falstaff 93/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle  
**A boire:** jusqu'en 2070  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** 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.