



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Description:

Profile aromatique:

Jaune doré lumineux. Bouquet envoûtant de mélisse sur des arrière notes d'abricots et de poires compotées, ainsi que des nuances de raisins secs et d'huile d'orange en deuxième nez. En bouche, le merveilleux équilibre entre force et élégance, fraîcheur et moelleux rappelle toute la délicatesse d'une TBA. La longue finale s'accompagne d'arômes de reine-claude en compote et de marmelade anglaise à l'orange. Tout comme à Yquem ou Suduiraut, il a été vendangé un rendement de 15hl/ha.

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:	Sauternes AOC
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
N° article:	0464695

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 17/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Vol. alcool:	14.0%
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.