



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un délicieux Sauternes voisin d'Yquem

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen. Bouquet complexe et grillé. Sans cette superbe douceur, on croirait goûter un Meursault. Bouche très opulente avec une douceur moelleuse prononcée, arômes de nectarines et miel doré. Finale extrêmement longue. Un liquoreux parmi les plus riches et les plus moelleux du millésime!

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: Sauternes AOC

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2070

Cépage(s): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0144402

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	Vinum 19/20
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
A boire:	jusqu'en 2070
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.