



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un Sauternes rare de 2003

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:

Bouquet mûr. En bouche, un bel équilibre confère de l'acidité. Longue finale.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0144403

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.