



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Le légendaire liquoreux de Sauternes

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 doré lumineux. Les mirabelles dominent le bouquet très concentré aux parfums de safran et de vanille de Tahiti, puis en deuxième nez de reine-claude vertes, de Cointreau et de pêches de vigne compotées. La bouche complexe et grasse s'unit à une belle fraîcheur. La longue finale aromatique révèle des arômes gourmands de marmelade anglaise à l'orange et de confiture de mirabelles. Beau potentiel.

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 Bio
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2065
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0144417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2065
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
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.