



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

Une perfection de bout en bout

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:

Pulpe de poire dans le bouquet très complexe, aux délicates notes d'abricot mûr et d'huile d'orange. Miel de tilleul, zeste de mandarine et safran aux deuxième nez. Sublime palais, gras et d'une richesse enivrante, racé et parfaitement équilibré, corps très énergique. Explosion aromatique dans la finale persistante aux arômes de compote de reine-claude, de badiane et d'anis, sur un souffle de cire.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-10

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2070

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

Artikelnummer: 0144422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2070
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.