

Château Haut-Mayne

Sauternes AOC



Description:

Profile aromatique:

Jaune doré. Une fine note de miel. En bouche, jeu persistant de l'extrait sur une touche de gelée de coing. Finale en longueur.

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
Vol. alcool: 14.5%
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
N° article: 0292201

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Mayne

Sauternes AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
Vol. alcool: 14.5%
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.