



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux. Bouquet envoûtant de mélisse sur des arrière notes d'abricots et de poires compotées, ainsi que des nuances de raisins secs et d'huile d'orange en deuxième nez. En bouche, le merveilleux équilibre entre force et élégance, fraîcheur et moelleux rappelle toute la délicatesse d'une TBA. La longue finale s'accompagne d'arômes de reine-claude en compote et de marmelade anglaise à l'orange. Tout comme à Yquem ou Suduiraut, il a été vendangé un rendement de 15hl/ha.

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

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0464696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.