



Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune doré aux reflets vert tilleul. Bouquet rappelant la purée de poire et les mirabelles bien mûres, puis en deuxième nez la compote de reine-claude et le miel d'acacia. La bouche est grasse, dense et souple. Feu d'artifice de goyave et de fruit de la passion dans la finale aux notes légèrement salées.

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 péches 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: Sauternes

Produzent: Sauternes AOC

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0476900

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rieussec

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:

France

Cépage(s):

Sémillon, Sauvignon Blanc

Vol. alcool:

13.5%

Servier:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.