



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Une révélation !

**Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

**Degustationsnotiz:**

Jaune moyen aux nuances dorées. Magnifique concentration de mirabelles bien mûres et de coings. Bouche onctueuse, presque sirupeuse à nouveau très concentrée sur des arômes de fleurs d'oranger, de miel d'acacia et de Cointreau jusque dans la finale riche et interminable. Lorsque je lui ai demandé d'où venait cette incroyable concentration, Pierre Montégut m'a répondu: "Nous avons vendangé 23 hl/ha, mais seuls 35% sont pour le Grand Vin!" Grand 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2070

**Cépage(s):** Sémillon, Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0511616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 95/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb  
Dunnuck 95/100, James Suckling 95/100, Score  
19/20  
**Cépage(s):** Sémillon, Sauvignon Blanc  
**A boire:** jusqu'en 2070  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.