



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Le millésime de haut vol noté 19+

### **Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

### **Degustationsnotiz:**

Pas de gel pour le Grand Vin. Jaune brillant avec des reflets dorés. Magnifique bouquet concentré de pulpe de poire fraîchement cuite, puis de compote de reine-claude et de mirabelle. En deuxième nez viennent des nuances de Cointreau et de zeste d'orange. Stature royale et équilibre parfait en bouche, avant que n'exploient des arômes de papayes et de mangue. On touche presque à la perfection dans la finale interminable à l'extrait poivré, sur des arômes d'huile d'orange et de miel de tilleul. A son apogée il pourra atteindre la note maximale ! Chapeau bas Monsieur Montégut, c'est le meilleur Sauternes que j'ai dégusté dans ce millésime !

### **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:** 2030-2070

**Cépage(s):** 94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0511617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	WeinWisser 19+/20, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
<b>A boire:</b>	2030-2070
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.