



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidable en accompagnement de terrines françaises

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un inoubliable liquoreux plein en bouche! 86% de Sémillon, 10% de Sauvignon Blanc, 4% de Muscadelle. Formidable bouquet mûr de baies, compote de mirabelles et abricots frais, senteurs de camomille sur une riche note de botrytis. Bouche opulente dotée d'une surprenante vivacité.

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: Barsac AOC - Sauternes

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0597403

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
A boire:	jusqu'en 2050
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.