



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Le grand classique des Sauternes

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune foncé et intense, aux premiers reflets dorés. Bouquet parfumé, minéral, respirant la menthe marocaine, les raisins secs, le miel d'acacia et la fleur d'oranger; enjoué, mais aussi profondément complexe. En bouche, débute par un fruit primaire intense et une minéralité géniale; la douceur est élégante.

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: 13.0%

A boire: jusqu'en 2060

Cépage(s): Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0597409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: France
Notation: Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
A boire: jusqu'en 2060
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.