



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Il a ce qu'il faut pour devenir un vin de siècle

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe jaune foncé aux premiers reflets dorés, brillante. Bouquet finement poivré, au botrytis délicieusement parfumé, beaucoup de vanilline; note de pierre-à-fusil, de miel d'acacia, de prune mirabelle juteuse, au moelleux plutôt intense pour un Barsac. En bouche, ce vin est gras à l'extérieur, d'un doux poivré à l'intérieur, avec une acidité et un moelleux encore quelque polarisés; coule de manière huileuse, mais avant de s'alourdir, il s'équilibre par sa minéralité intérieure. Sans conteste, une nouvelle fois un très grand Nairac. Qui se livrera à une belle compétition, dans une décennie, avec les autres très grands millésimes.

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 2070 |
| Artikelnummer: | 0597411 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: France
Notation: Wine Spectator 92-95/100, James Suckling
93-94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel
19/20
A boire: jusqu'en 2070
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.