2015 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un vin liquoreux formidable

Note de dégustation:
Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Le premier nez révèle encore de délicates notes de levure, puis le bouquet explose de fruits jaunes rappelant avant tout la pêche, mais également la carambole et les abricots juste mûrs. Très juteux et merveilleusement équilibré, il est d'une finesse fascinante et presque vive avec des nuances de zestes de citron. Une variation sur la douceur et un modèle d'élégance.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	Château Nairac
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 91–92/100
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
Référence:	0597415

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 91–92/100
Cépage(s):	90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch