



2011 Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un festival pour les amateurs de vins liquoreux

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 Coutet
Notation(s):	Wine Spectator 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Cépage(s):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Référence:	0411511

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Traubensorte(en): 75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2%
Muscadelle
Apogée: jusqu'en 2060
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.