



2010 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

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 d'Yquem
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Référence:	0366810

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine: France

Notation(s):

Apogée: Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.