



2005 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):	Parker 92/100, Wine Spectator 95–100/100
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Référence:	0366805

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):	Parker 92/100, Wine Spectator 95–100/100
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.