



## 2016 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Sauternes
<b>Producteur:</b>	Château d'Yquem
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Wine Enthusiast 95–97/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0366816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé  
Sauternes AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Wine Enthusiast 95–97/100
<b>Cépage(s):</b>	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.