



2016 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Note de dégustation:

Doré lumineux aux reflets verts. Magnifique bouquet aux parfums de tarte aux mirabelles à peine sortie du four, de mangue et de fleurs d'acacia, puis en deuxième nez de nectar de pêche et de gelée de coing. Gras en bouche sur des arômes de zeste d'orange et de fruit de la passion, il explose ensuite avec des saveurs harmonieuses de pamplemousse et de compote de reine-claude. Ce millésime éblouit par sa finesse !

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 Guiraud
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 93/100, Parker 94+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89-92/100
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Emballage:	Caisse bois de 12
Référence:	0144416037B7000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 93/100,
Parker 94+/100, Score 19/20, Antonio Galloni
89-92/100
Traubensorte(en): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Viticulture: Bio
Elaboration: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.