



2016 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Une révélation !

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances dorées. Magnifique concentration de mirabelles bien mûres et de coings. Bouche onctueuse, presque sirupeuse à nouveau très concentrée sur des arômes de fleurs d'oranger, de miel d'acacia et de Cointreau jusque dans la finale riche et interminable. Lorsque je lui ai demandé d'où venait cette incroyable concentration, Pierre Montégut m'a répondu: "Nous avons vendangé 23 hl/ha, mais seuls 35% sont pour le Grand Vin!" Grand potentiel!

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 Suduiraut

Notation(s):

Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 95/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

Sémillon, Sauvignon Blanc

Référence:

0511616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 95/100
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.