



2018 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Petite bouteille, grand nom

Note de dégustation:

Jaune doré avec des reflets vert tilleul. Nez à l'attaque discrète rappelant la purée de poire fraîchement cuite, la pêche mûre et l'huile de mandarine, avec de délicates notes de bonbon et de kumquats confits. La bouche est ample avec une texture sirupeuse et corsée. C'est dans la finale complexe que le concentré de puissance montre son vrai visage : mangue et fruit de la passion ainsi que mousse au chocolat blanc, notes de poivre et bonbons au caramel.

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):	James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2070
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Référence:	0511618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
Apogée: jusqu'en 2070
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.