



2018 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

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, Parker 92/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnock 93/100 |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| 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,
Parker 92/100, WeinWisser 19/20, Antonio
Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
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.