



2014 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un vin liquoreux formidable

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 Nairac
Notation(s):	WeinWisser 18/20, René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Référence:	0597414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 18/20, René Gabriel 18/20
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.