



## 2017 YQUEM

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Sauternes
<b>Producteur:</b>	Château d'Yquem
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0366817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **YQUEM**

1er Cru Supérieur Classé  
Sauternes AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.