



## 2008 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un Sauterne fabuleux d'une maison de renom

**Note de dégustation:**

Jaune moyen. De délicates notes poivrées agrémentent le bouquet ouvert, aux nuances d'écorce de citron séchée, d'orange confite et de fleur d'oranger, dans une douceur magnifiquement soutenue. Bouche pure, avec une acidité pleine de vivacité en milieu de bouche, la belle onctuosité enveloppe la langue, finale minérale.

**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 Suduiraut
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2050
<b>Cépage(s):</b>	92% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0511608

## 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 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 92/100  
**Cépage(s):** 92% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc  
**Apogée:** jusqu'en 2050  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.