



2020 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Bouquet gourmand de poire Williams sortant du four, d'huile de mandarine et de safran, puis de tarte aux mirabelles et de miel de tilleul. Bouche grasse et onctueuse, légèrement poivrée, beau maintien et corps dense, tout en équilibre. Finale explosive aux arômes de mangue mûre, de fruit de la passion et de carambole.

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 Guiraud
Notation(s):	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92–94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Référence:	0144420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100,
Decanter 94/100, James Suckling 94/100,
Parker 92–94/100
Cépage(s): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Viticulture: Bio
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.