



2020 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux délicats reflets vert tilleul. Nez gourmand de poires sortant du four, de tarte aux mirabelles et de compote de reine-claude. Miel d'acacia, biscuits et kumquats compotés en arrière-nez. Palais gras et complexe, magnifiquement riche et racé il flotte en bouche comme sur un nuage. Feu d'artifice de mangue, de fruit de la passion et de litchi dans la finale concentrée.

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):	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 95/100
Eleavage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Cépage(s):	100% Sémillon
Référence:	0511620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 95/100
Cépage(s): 100% Sémillon
Apogée: jusqu'en 2060
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.