



2011 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Il a ce qu'il faut pour devenir un vin de siècle

Note de dégustation:

Robe jaune foncé aux premiers reflets dorés, brillante. Bouquet finement poivré, au botrytis délicieusement parfumé, beaucoup de vanilline; note de pierre-à-fusil, de miel d'acacia, de prune mirabelle juteuse, au moelleux plutôt intense pour un Barsac. En bouche, ce vin est gras à l'extérieur, d'un doux poivré à l'intérieur, avec une acidité et un moelleux encore quelque polarisés; coule de manière huileuse, mais avant de s'alourdir, il s'équilibre par sa minéralité intérieure. Sans conteste, une nouvelle fois un très grand Nairac. Qui se livrera à une belle compétition, dans une décennie, avec les autres très grands millésimes.

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):	Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2070
Référence:	0597411

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): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling
93–94/100, Parker 90–92/100, René Gabriel
19/20

Apogée: jusqu'en 2070

Vol. alcool: 13.0 %

Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.