



## 2003 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidable en accompagnement de terrines françaises

**Note de dégustation:**

Un inoubliable liquoreux plein en bouche! 86% de Sémillon, 10% de Sauvignon Blanc, 4% de Muscadelle. Formidable bouquet mûr de baies, compote de mirabelles et abricots frais, senteurs de camomille sur une riche note de botrytis. Bouche opulente dotée d'une surprenante vivacité.

**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 Nairac
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 20/20
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2050
<b>Cépage(s):</b>	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Référence:</b>	0597403

## 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):** WeinWisser 20/20  
**Cépage(s):** Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle  
**Apogée:** jusqu'en 2050  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.