



2022 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Une perfection de bout en bout

Note de dégustation:

Pulpe de poire dans le bouquet très complexe, aux délicates notes d'abricot mûr et d'huile d'orange. Miel de tilleul, zeste de mandarine et safran aux deuxième nez. Sublime palais, gras et d'une richesse enivrante, racé et parfaitement équilibré, corps très énergique. Explosion aromatique dans la finale persistante aux arômes de compote de reine-claude, de badiane et d'anis, sur un souffle de cire.

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 19.5/20, Score 19/20, James Suckling 94–95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Apogée:	2025–2070
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Référence:	0144422

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 19.5/20, Score 19/20, James Suckling 94–95/100
Cépage(s):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Apogée:	2025–2070
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.