



## 2002 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un délicieux Sauternes voisin d'Yquem

### Note de dégustation:

Jaune moyen. Bouquet complexe et grillé. Sans cette superbe douceur, on croirait goûter un Meursault. Bouche très opulente avec une douceur moelleuse prononcée, arômes de nectarines et miel doré. Finale extrêmement longue. Un liquoreux parmi les plus riches et les plus moelleux du millésime!

### 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 Guiraud
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Vinum 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2070
<b>Cépage(s):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Référence:</b>	0144402

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20, Vinum 19/20  
**Cépage(s):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc,  
Muscadelle  
**Apogée:** jusqu'en 2070  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.