



2011 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Parmi les meilleurs Sauternes, ce 2011 est le plus raffiné, il se présente avec l'assurance d'un grand vin à un défilé.

Note de dégustation:

Jaune moyennement foncé, donc plutôt intense, frange lumineuse. Bouquet fou! Alors que les Barsacs sont plutôt lourds, ce Suduiraut offre un bouquet parfumé et frais, aux senteurs de fruits jaunes à maturité et à la minéralité délicate, presque schisteuse, avec encore des senteurs de fleur d'oranger et des traces de menthe marocaine. Un bouquet qui n'est pas sans évoquer un vin de la Moselle vendangé à la main. Tout en filigrane, gouleyant, élégant, merveilleusement harmonieux et à la persistance aromatique sans fin.

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):	René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2090
Référence:	0511611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 19/20
Apogée: jusqu'en 2090
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.