



2014 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

«Du potentiel pour un demi-siècle!» René Gabriel

Note de dégustation:

Jaune sombre avec un lueur dorée, magnifique. Bouquet riche aux effluves de fruits jaunes, tout d'abord les mirabelles, puis les abricots et le miel, douceur spectaculaire, ne se révélant pas complètement dans l'attaque ; au deuxième nez viennent des parfums délicats de bois précieux. Palais puissant, dont l'extrait concentré aux subtiles notes amères est enrobé par la douceur onctueuse. Un potentiel de garde d'au moins un demi-siècle ! Un vin très gras déjà dans sa jeunesse, qui peut saturer si on le déguste en trop grande quantité.

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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 95/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Référence: 0144414

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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100,
James Suckling 95/100
Cépage(s): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Viticulture: Bio
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.