



2011 Château de Fargues

Sauternes AOC, (Fargues-de-Langon)

Ce nectar de Sauternes saura vous séduire

Note de dégustation:

Jaune plutôt foncé et donc intense, avec une frange lumineuse. Bouquet riche et ample de fruits jaunes à maturité très expressifs, dont la reine-claude bien marquée; notes légères et enjouées de mandarinier en fleur et d'essence de citron. Grande élégance dans la bouche à la persistance aromatique longue, dansante, tellement rafraîchissante. Dès la dégustation au tonneau, on a envie d'avaler ce nectar pour «taster» et décrire convenablement sa longue fin de bouche.

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 de Fargues
Notation(s):	Parker 93-95/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Cépage(s):	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Référence:	0367211

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Fargues

Sauternes AOC
(Fargues-de-Langon)

Origine: France
Notation(s): Parker 93-95/100
Traubensorte(en): 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Apogée: jusqu'en 2060
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.