



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Sauternes
<b>Producteur:</b>	Château de Fargues
<b>Notation(s):</b>	Parker 93–95/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2060
<b>Cépage(s):</b>	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
<b>Référence:</b>	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  
**Cépage(s):** 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.