



2011 Château de Rayne Vignneau

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Enorme potentiel d'évolution

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 Rayne Vignneau
Notation(s):	René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2080
Cépage(s):	90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc
Référence:	0510211

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Rayne Vigneau

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 19/20
Cépage(s): 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc
Apogée: jusqu'en 2080
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.