



2012 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidable en accompagnement de terrines françaises

Note de dégustation:

Jaune plutôt foncé et intense, disque lumineux. Bouquet complexe, concentré et suave, soutenu de notes rafraichissantes d'acacia, de menthe, de mélisse citronnelle et de coing bien mûr. En bouche, finement racé, d'une acidité ultraraffinée et d'une somptueuse minéralité. Ce vin est une pure délicatesse et peut-être l'un des tout grands du millésime. Cette fois non seulement pour Barsac, mais tout le Sauternais.

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 Nairac
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Référence:	0597412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 18/20
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Apogée: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.