



## 2015 Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes AOC

### 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 Rieussec
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Parker 96+/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0476915075B6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Rieussec

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 96+/100  
**Apogée:** Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.