



## 2017 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Le légendaire liquoreux de Sauternes

**Note de dégustation:**

Jaune doré lumineux. Les mirabelles dominent le bouquet très concentré aux parfums de safran et de vanille de Tahiti, puis en deuxième nez de reine-claude vertes, de Cointreau et de pêches de vigne compotées. La bouche complexe et grasse s'unit à une belle fraîcheur. La longue finale aromatique révèle des arômes gourmands de marmelade anglaise à l'orange et de confiture de mirabelles. Beau potentiel.

**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 Guiraud
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2065
<b>Cépage(s):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0144417

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

Taille: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio (Bio)

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100,  
Parker 94/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Apogée:** jusqu'en 2065  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.