



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

Perfezione dall'inizio alla fine

Descrizione:

Château Guiraud combina la viticoltura biologica con la magia della muffa nobile ai massimi livelli. I terreni di ghiaia e sabbia offrono un terreno unico con un microclima perfetto, ideale per lo sviluppo della botrytis cinerea. Il risultato è un Sauternes eccezionale con una dolcezza intensa, un'acidità vivace e un impressionante potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Un bouquet denso e profondo di composta di prugne mirabelle e pera fresca, con una nota di zafferano e vaniglia di Tahiti. Al naso seguono note di speculoos imburattati, scorza di pompelmo e olio d'arancia. Una consistenza oleosa e un'inebriante ricchezza di estratto al palato, complessa, impetuosa, quasi danzante, che conferisce al corpo un'energia straordinaria. Esplosione di ananas dolce, litchi e guava nel finale concentrato e persistente, con sfumature di miele d'acacia e un elegante tocco di mandorla amara.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Sauternes

Produttore: Sauternes AOC Bio

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2072

Uva: 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0144423

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Paese di origine: Francia

Valutazioni: WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97/100,
Parker 96/100, Vinum 98/100

Uva: 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Maturità di degustazione: da 2011 fino al 2072

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.