



Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un festival per gli amanti dei vini dolci

Descrizione:

Coutet si trova in uno dei più antichi châteaux della regione di Sauternes. Già nel XVIII secolo qui si produceva uno speciale vino dolce nella piccola enclave di Sauternes di Barsac. La qualità è formidabile come sempre, con le viti che beneficiano di terreni calcarei che si affacciano sul fiume Ciron e di brezze fresche, importanti quasi quanto la nebbia che favorisce la formazione della muffa nobile in autunno. Il Coutet è apprezzato per la sua freschezza, vivacità e armonia, poiché la dolcezza è sempre un po' più delicata.

Profilo aromatico:

Un bouquet complesso di polpa di pera fresca, composta di prugne mirabelle e miele di tiglio, seguito da fichi canditi e olio di mandarino. Al palato, una consistenza oleosa, complessa e vivace, con un'inebriante ricchezza di estratto finemente pepato e un corpo raffinato. Il finale aromatico e persistente di questo Barsac è un vero e proprio spettacolo pirotecnico: mango maturo, guava, scorza di pompelmo e crème brûlée.

Ideale con:

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

Appellation: Sauternes

Produttore: Barsac AOC - Sauternes

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2070

Varietà d'uva: 95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle

Numero articolo: 0411523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Falstaff 93/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Da bere:	da subito fino al 2070
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.