



Château de Fargues

Sauternes AOC, (Fargues-de-Langon)

Questo nettare di Sauternes vi conquisterà

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo piuttosto scuro e quindi intenso, con una frangia luminosa. Un bouquet ricco e pieno di frutta gialla matura molto espressiva, tra cui un distinto sentore di verderame; note leggere e giocose di fiori di mandarino ed essenza di limone. Grande eleganza al palato, con aromi di lunga durata che danzano e sono così rinfrescanti. Appena assaggiato in botte, viene voglia di deglutire questo nettare per "assaggiare" e descrivere il suo lungo finale.

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.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Francia

Appellation: Saute

Produttore: (Fargues-de-Langon)

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

Artikelnnummer: 0367211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fargues

Sauternes AOC
(Fargues-de-Langon)

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93-95/100
Varietà d'uva:	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2060
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.