



2017 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un'annata di prim'ordine classificata 19+.

Nota di degustazione:

Nessuna brina per il Grand Vin. Giallo brillante con riflessi dorati. Magnifico bouquet concentrato di polpa di pera appena cotta, seguito da composta di frutta secca e prugna mirabelle. Al naso seguono note di Cointreau e scorza d'arancia. Statura regale e perfetto equilibrio al palato, prima che esplodano aromi di papaya e mango. L'interminabile finale, con il suo estratto pepato e gli aromi di olio d'arancia e miele di taglio, è vicino alla perfezione. Al suo apice, potrebbe raggiungere il massimo dei voti! Tanto di cappello a Monsieur Montégut, questo è il miglior Sauternes che abbia mai assaggiato in questa annata!

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château Suduiraut
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2030-2070
Varietà d'uva:	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0511617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Maturità:	2030-2070
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.