



2020 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Nota di degustazione:

Giallo oro luminoso. Delizioso bouquet di pera Williams appena sfornata, olio di mandarino e zafferano, seguito da crostata di prugne mirabelle e miele di tiglio. Al palato è grasso e untuoso, con una nota di pepe e un corpo equilibrato e denso. Finale esplosivo con aromi di mango maturo, frutto della passione e frutta stellata.

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 Guiraud
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92–94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2022–2050
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0144420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92–94/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	2022–2050
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.