



2022 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Perfezione dall'inizio alla fine

Nota di degustazione:

Polpa di pera nel bouquet molto complesso, con note delicate di albicocca matura e olio d'arancia. Miele di tiglio, scorza di mandarino e zafferano nel secondo naso. Palato sublime, grasso e inebriantemente ricco, impetuoso e perfettamente equilibrato, dal corpo molto energetico. Esplosione aromatica nel finale persistente con aromi di composta di frutta secca, anice stellato e anice, su un soffio di cera.

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 19.5/20, James Suckling 94–95/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Maturità:	2025-2070
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0144422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94–95/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	2025-2070
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.