



## 2002 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

1er Cru Classé e vicino di Yquem, assolutamente eccellente.

### Nota di degustazione:

Giallo medio. Bouquet complesso e tostato. Senza questa superba dolcezza, si potrebbe pensare di assaggiare un Meursault. Al palato è molto opulento, con una dolcezza pronunciata, aromi di nettarine e miele dorato. Finale estremamente lungo. Uno dei vini dolci più ricchi e morbidi dell'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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Sauternes
<b>Produttore:</b>	Château Guiraud
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Vinum 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2070
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Numero di articolo:</b>	0144402

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Guiraud**

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Vinum 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Maturità:</b>	fino a 2070
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.