



2020 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances vert tilleul, brillant. Douceur intense, avec des notes de poivre blanc, de zeste de mandarine, de camomille fraîche, un botrytis magnifique et nuancé, des agrumes qui font penser à des pamplemousses. En bouche, il est crémeux, juteux et long, avec une belle acidité qui donne de la fraîcheur au corps, tout reste dans le domaine des fruits jaunes sans aucune touche tropicale, beaucoup de mirabelles, d'abricots, un peu de carambole et aussi de premières notes fines de coing. Un Yquem séduisant, presque un peu léger au toucher. Ce serait peut-être une bonne idée de mettre cet extrait de rêve dans des flacons de parfum, on pourrait alors s'en saupoudrer la langue quand on a envie de cet élixir incroyable. Matin, midi et soir. Et de temps en temps, entre les deux.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	Château d'Yquem
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Référence:	0366820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.