



1988 Château Lamothe

Grand Cru Classé, Sauternes AOC

Accompagne idéale:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

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:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Référence:	1296988

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lamothe

Grand Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5%
Muscadelle
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.