



2019 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

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 d'Yquem
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Numero di articolo:	0366819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.