



2020 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Nota di degustazione:

Giallo medio brillante con sfumature verde lime. Dolcezza intensa, con note di pepe bianco, scorza di mandarino, camomilla fresca, magnifica botrite sfumata, agrumi che ricordano il pompelmo. Al palato è cremoso, succoso e lungo, con una bella acidità che dà freschezza al corpo. Tutto rimane nel regno della frutta gialla senza alcun tocco tropicale, molte prugne mirabelle, albicocche, un po' di frutta a stella e anche le prime belle note di mela cotogna. Un Yquem attraente, quasi un po' leggero al tatto. Forse sarebbe una buona idea mettere questo estratto da sogno in bottiglie di profumo, in modo da poterlo cospargere sulla lingua ogni volta che si ha voglia di questo incredibile elisir. Mattina, mezzogiorno e sera. E di tanto in tanto, nel mezzo.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château d'Yquem
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Numero di articolo:	0366820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	75% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.