



## 2003 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ottimo con le terrine francesi

**Nota di degustazione:**

Un vino dolce corposo e indimenticabile! 86% Semillon, 10% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle. Formidabile bouquet maturo di frutti di bosco, composta di prugne mirabelle e albicocche fresche, sentori di camomilla su una ricca nota di botrytis. Palato opulento con sorprendente vivacità.

**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 Nairac
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 20/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2050
<b>Varietà d'uva:</b>	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Numero di articolo:</b>	0597403

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Nairac**

2e Cru Classé  
Barsac AOC - Sauternes

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Maturità:</b>	fino a 2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.