



2002 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

1er Cru Classé e vicino di Yquem, assolutamente eccellente.

Nota di degustazione:

Giallo medio. Bouquet complesso e tostato. Senza questa superba dolcezza, si potrebbe pensare di assaggiare un Meursault. Al palato è molto opulento, con una dolcezza pronunciata, aromi di nettarine e miele dorato. Finale estremamente lungo. Uno dei vini dolci più ricchi e morbidi dell'annata!

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 Guiraud
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2070
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Numero di articolo:	0144402

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 19/20
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Maturità:	fino a 2070
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.