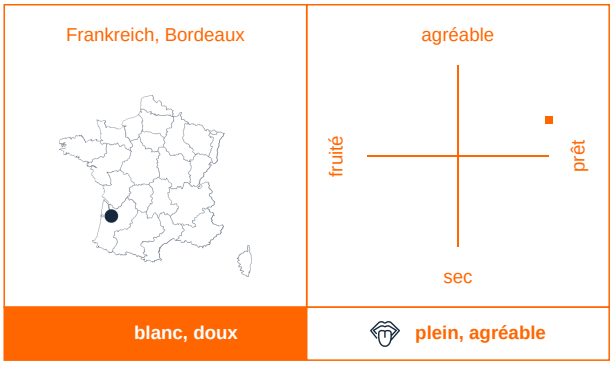
CHÂTEAU SUDUIRAUT 1ER CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU SUDUIRAUT AOC

CHÂTEAU SUDUIRAUT | 2016





La première impression extrêmement positive qui frappe chez cet excellent cru, c'est son harmonie ainsi que l'équilibre entre douceur et acidité qui se développe depuis le bouquet jusque dans la finale d'une longueur infinie. Les arômes sont géniaux : fruits doux, secs (abricots, dattes), mais aussi massepain et une touche d'amertume venant de la pourriture noble (Botrytis cinerea). Le palais dévoile un équilibre, une finesse et une complexité que l'on ne trouve que chez les Premiers Crus Classés de cette appellation prestigieuse et mondialement connue qu'est Sauternes. Ces diverses sensations se fondent en un tout dans la finale.

Semillon, Sauvignon Blanc

Maturité optimale: 10 - 15 Années

Pendant 18 à 24 mois en barrique (chêne français)

datte, abricot sec, massepain

foie gras, tarte aux pommes, chocolat amer / noir, fromages bleus, pâtisserie

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger — lourd

VOI MIGROS partner

doux

acide