SAUTERNES REFLETS DE CARBONNIEU

Classificazione: Appellation Sauternes Contrôlée

Zona di Produzione: Bommes e Preignac

Uve: 90% Semillon, 7% Sauvignon, 3% Muscadelle

Resa per Ettaro: Max. 25 Hl. Per ettaro.

Caratteristiche del Terreno: Argilloso, calcareo, ghiaioso e sabbioso

Epoca di Vendemmia: Tardiva selezionando di volta in volta i chicchi giunti a giusta maturazione

Vinificazione: In botti di rovere di Alier.

Affinamento: Almeno 1 anno in botti di rovere di Alier e almeno 6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Di colore giallo paglierino intenso, tendente all'ambrato se invecchiato per diversi anni, Profumi intensi di frutta bianca molto matura, ananas, pesca, albicocca, vaniglia, miele e spezie dolci. Morbido ed avvolgente dalla grande struttura ed armoniosità, delicato e personalissimo finale di agrumi.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di Servizio: 14° - 16° C.

Abbinamenti: Il matrimonio perfetto è l'accompagnamento al foie-gras. Formaggi cremosi dolci ma aggressivi e piccanti, dolci ricchi di struttura, aromi e potenzialità gustativa come mousse, bavarese o savarin anche riccamente cioccolatosi.