

# SAUTERNES REFLETS DE CARBONNIEU



**Classificazione:** Appellation Sauternes Contrôlée

**Zona di Produzione:** Bommès 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.