

Château Pebayle du Hayot Sauternes AOC

Racé - intense - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Sauternes	Cépage
Producteur Château Pebayle du Hayot	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 30597520
Culinaire Gibiers à plumes, coquilles Saint-Jacques, foie gras, poissons en sauce, fromages, gâteaux aux fruits	Élevage

À PROPOS DU VIN

Chaque automne les vignerons de Sauternes et des quatre villages voisins attendent avec impatience l'arrivée de la pourriture noble, le Botrytis Cinerea. Il y a même des années où elle n'arrive pas, et d'autres où elle apporte avec elle la redoutée pourriture grise. Les vignerons espèrent donc des conditions parfaites: le brouillard, qui se forme quand l'eau froide de la Ciron rencontre celle plus chaude de la Garonne, et qui mouille les raisins pendant la nuit.

Gibiers à plumes, coquilles Saint-Jacques, foie gras, poissons en sauce, fromages, gâteaux aux fruits

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Clair, jaune doré étincelant.

Aromatique

Aromatique: Bouquet intense, arômes de citrons jaunes et verts s'entrelaçant avec de subtiles nuances épicées, de safran, en finale une touche de miel.

Corps

Corps: Attaque très longue, acidité fraîche et fine, sucré marqué, moyennement corsé, soutenu, bouche aromatique aux notes de sucre de canne et de fruits confits.

Impression générale

Qualité: Vin très aromatique et plaisant.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch