

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 30597516
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.

Qualité: Vin très aromatique et plaisant.

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.



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