

# Château Pebayle du Hayot Sauternes AOC

Racé - intense - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Sauternes	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Château Pebayle du Hayot	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 30597516
<b>Culinaire</b> Gibiers à plumes, coquilles Saint-Jacques, foie gras, poissons en sauce, fromages, gâteaux aux fruits	<b>Élevage</b>



## 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](http://www.scherer-buehler.ch)