



Sauternes

Composición: 70% sémillon, 20% muscadelle,
10% sauvignon

Apelación: Sauternes

Temperatura de servicio: 12° C.

Degustación:

A la vista el vino muestra un bello color amarillo dorado, encontramos un vino limpio y muy brillante.

En nariz es un vino fino e intenso con aromas de frutas confitadas, de melocotón, flores de acacias, y cera

En boca el ataque es redondo, el vino es cálido, bien equilibrado, este posee mucha grasa, es un vino bien equilibrado y el final es largo y con mucho sabor.

Maridaje:

Ideal para acompañar foie gras, excelente para postres.