

LOUIS
ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAUTERNES AOP

CÉPAGES : 80% Sémillon, 15% Sauvignon et 5% Muscadelle.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le vignoble de Sauternes qui couvre une superficie de 1600ha et qui s'étend sur les 5 communes constituant l'appellation, est l'un des plus célèbres au monde.

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à pleine maturité. C'est au cours de la maturation qu'un champignon «noble» se développe sur la peau du raisin grâce à un microclimat particulier dans la région, et produit le sucre qui donne au Sauternes son onctuosité si caractéristique.

SOL : Graveleux et argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

ROBE : Ce vin se pare d'une robe jaune paille.

NEZ : Un nez riche, composé de fleurs blanches, d'abricots et de miel.

BOUCHE : Ce vin liquoreux est accompagné d'une explosion d'arômes comme la mandarine cristallisée, la confiture d'abricot ou les agrumes, et doté d'un bon équilibre entre acidité et richesse en sucres naturels.

RECOMMANDATIONS : Ce vin gagne en richesse en vieillissant, et est célèbre pour être l'accompagnement idéal pour le foie gras. Il saura néanmoins s'accommoder de mets plus ordinaires comme le roquefort, les viandes blanches et les desserts.

SERVIR : de 8 à 10°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 4 à 10 ans.

