



CLOS LE COMTE SAUTERNES

Le Clos le Comte est un tout petit 1,3 hectare de vignes à Sauternes, âgé en moyenne de 50 ans. Biologiquement cultivé et récolté à la main après 3 à 5 passages dans les vignes, ce vin remarquablement frais, élégant et exotique nous a tout simplement frappés six fois la première fois que nous l'avons goûté, et il a un effet similaire sur tous ceux qui le tentent. Merveilleusement pur et simplement délicieux

CEPAGES : 85% Semillon 10% Sauvignon 5% Muscadelle

APPELLATION: Sauternes

SOL: Gravier et Calcaire

VINIFICATION: La récolte se fait à la main avec plusieurs récoltes sur le rythme de la maturation des raisins. Une fois les raisins récoltés, le pressage assure une extraction délicate et progressive du jus.

ELEVAGE: 12 à 18 months

VIEILLISSEMENT: 15 Ans

COULEUR: Or

NEZ: Un nez immédiatement invitant, associant des fruits d'abricot, des notes de pâtisserie crémeuses et du citron.

BOUCHE: Complexe et élégant, avec une très longue finale. Notes de pain grillé, de fruits secs et de coing

SERVICE: Entre 8°C & 10°C

ACCORDS ET METS : Fromages et desserts



Sarl Belliard Vins Selections
14 bis rue de la Fontanille
33290 Parempuyre – France
Tel: 0033556671359

