



Château Coutet 2005

Des raisins botrytisés pour un vin délicieux. Ce sauternes est connu pour sa qualité constante. Une fois à maturité, il développe des arômes d'abricot, de poire et de miel, ainsi que des notes torréfiées. Le bel équilibre entre acidité et sucrosité en fait une fête. Il se marie bien à des plats de poisson (turbot, sole), de volaille, mais aussi à du foie d'oie, à du roquefort ou à des gâteaux aux fruits pas trop sucrés.

Producteur	Château Coutet
Type d'article	Vin doux
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Sauternes
Millésime	2005
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	25365

