



Château Coutet 2005

La muffa nobile dell'uva che rende il vino delizioso. Questo Sauternes è noto per la sua qualità costante: una volta maturo, sviluppa aromi di albicocche e pere, miele e note tostate. Il suo ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza lo rende un successo. Può essere servito con piatti a base di pesce (rombo, sogliola), volatili e foie gras, con Roquefort e con crostatine alla frutta non troppo dolci.

Produttore	Château Coutet
Categoria	Vino dolce
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Sauternes
Annata	2005
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Vitigni	Sauvignon Blanc, Sémillon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	25365

