



Clos Dady

Back'us
Vins de vigneron AOC



CLOS
LES REMPARTS

Mademoiselle de ClosDady SAUTERNES



VIGNOBLE

Région : Bordelaise - Sauternais
Age du vignoble : 25 à 45 ans
Surface du vignoble : 6 hectares Sauternes
Type de sol : Argilo graveleux
Cépages : Sémillon - Sauvignon Blanc
Culture : Raisonnée
Vendanges : Manuelles en plusieurs passages

VINIFICATION

Assemblage : 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc.
Elevage : Naturel en barrique de chêne de bordeaux pendant 6 mois.
Viellissement : En fût de chêne pendant 18 mois puis en bouteille pendant 12 mois supplémentaires.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Robe de couleur dorée. Une belle expression d'arômes de fruits frais : pêches, mirabelles, mangues et de mandarines confites. La bouche est empreinte d'une belle vivacité. Un Sauternes résolument moderne.

Conseils de service : Cuisine asiatique – Poisson au court-bouillon.