



Clos Dady

Back'us
Vins de vigneron AOC



CLOS
LES REMPARTS

CLOS DADY 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 : Couleur jaune doré soutenu et brillant. Le nez révèle des notes de fruits confits, de caramel au beurre et d'ananas, agrémentées par des notes minérales et botrytisées. En bouche le vin est puissant et long avec des notes de poires, de pêches et de coings confits. Un vin complexe, riche et bien structuré avec une belle acidité et un bel équilibre.

Conseils de service : Servir à 12° à l'apéritif - Avec un sauté de veau – Un foie gras ou ris de veau poêlé – Un curry de fruits de mer