

**SAUTERNES CHATEAU ROUMIEU Haut Placey 2017 75 cl**

Le nez développe des arômes de fruits secs l'amande, raisins de corinthe,, de fleurs (acacia ou tilleul), de miel et de grains rôtis. La bouche est éq



**Référence :** 424314

**Prix :** 23.20 €

**Descriptif :**

**SAUTERNES CHATEAU ROUMIEU Haut Placey 2017 75 cl**

Le château est situé sur le plateau argilo-calcaire du Haut-Barsac composé en 2 couches, Ce Domaine est contigu des Crus Classés de 1855 Climens (1er Cru), Coutet (1er Cru), Doisy Daëne (2ème Cru) et Doisy-Védrines (2ème Cru)

Cette propriété appartient à la même famille depuis le début du XVIIIème siècle, les propriétaires actuels sont les garants d'une longue tradition et d'un savoir-faire reconnu.

Le croisement des eaux froides du Ciron et celles plus chaudes de la Garonne développe des brouillards matinaux dès septembre. Ce microclimat est unique au monde, qui permet le développement du Botrytis Cinerea (pourriture noble), qui donne au Sauternes son caractère unique.

notes de dégustation :

Le nez développe des arômes de fruits secs l'amande, raisins de corinthe,, de fleurs (acacia ou tilleul), de miel et de grains rôtis. La bouche est équilibrée, avec une complexité étonnante ( acacia) le menthol, tilleul, avec une finale tout en finesse .

cépages : 89% Sémillon, 10% Sauvignon, 1% Muscadelle, 3 à 6 passages sont effectués par parcelles, plus de 18 mois d'élevage barrique dans un chais à température et humidité constante.

accords ; foie gras, coquille saint jacques, viandes blanches sauces crème fraîche, au miel, roquefort, tarte aux pommes, sabayons de fruits)

T°S : 8 à 10 °C à carafes 30 minutes minimum avant

G:2030

[Lien vers la fiche du produit](#)