

AOC Sauternes
Château de Myrat
Grand Cru classé
37,5cl – 13° Vol



Fiche technique créé le 18/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Aoc Sauternes Grand Cru classé Château de Myrat</p> <p>37,5cl – 13°Vol Vins de Bordeaux – Vins Liqueureux</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 88% Sémillon, - 8% Sauvignon Blanc – 4% Muscadelle

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

CHÂTEAU DE MYRAT : LE PHOENIX DE SAUTERNES

C'est en 1937 que le comte Max de Pontac, descendant d'une illustre famille de viticulteurs bordelais, rachète le Château de Myrat. Il exploite pendant une quarantaine d'année ce magnifique Deuxième Cru Classé de Sauternes situé sur le plateau calcaire dit du « Haut-Barsac », et y fait littéralement renaître les vignes qu'il avait été contraint d'arracher. Depuis la réimplantation du vignoble, c'est Christine Sourdes, oenologue, qui conseille le domaine.

À partir de 1995, les vins du Château de Myrat retrouvent leur élégance et leur typicité. Issu des trois cépages traditionnels (sauvignon, sémillon et muscadelle), ils présentent des notes évoluées de miel, de citron et d'agrumes, tout en gardant leur fraîcheur. Leur robe jaune paille intense est très typique et vous fera chavirer.

Conseils d'utilisations

Le bouquet est délicatement teinté de notes de fleurs d'aubépine et de genêt sur un fond d'agrumes et d'abricot confit. En bouche, le vin devient rapidement voluptueux et l'on apprécie ses saveurs de pâte de fruit finement boisées. Un sauternes d'une grande élégance et d'une belle finesse.

Accord Met & Vins :

Foie gras, viandes blanches, saveurs salé-sucre, fromages de caractères (Roquefort, Parmesan, Pyrénées...)

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32