

Lafleur Mallet Sauternes



Le vin

Terroir : argilo calcaire

Encépagement : 50% Sémillon, 20% Sauvignon, 30% Muscadelle

Elevage : en cuves inox thermo régulées

Aptitude au vieillissement : 5 ans

Dégustation

Une jolie robe jaune dorée.

Un nez aux notes d'oranges, de miel et de fruits confits.

En bouche, une belle concentration qui révèle l'expression de raisins mûris par le soleil et le botrytis.

Accompagnement

A servir en apéritif, sur du foie gras, des pâtisseries.

