



2007 : Cité



Château Saint-Amand Sauternes

Les vignes du Château Saint-Amand sont idéalement situées sur l'appellation Sauternes, à la jonction du Ciron et de la Garonne où se forment les brouillards de septembre et d'octobre, indispensables à la naissance du fabuleux champignon Botrytis Cinerea sans lequel le Sauternes n'existerait pas. Le domaine couvre 20 hectares en 2 parcelles de 10 hectares chacune, sur des terres argilo calcaires et graveleuses.

Le vin

Situation : 20 ha sur la commune de Preignac,
à 44 km au sud-est de Bordeaux
Terroir : argilo calcaire et graveleux
Encépagement : 85% Sémillon, 14% Sauvignon, 1% Muscadelle
Elevage : cueillette des raisins grain par grain
et fermentation basse température. Elevage en cuves et barriques.
Aptitude au vieillissement : 8 ans

Dégustation

Une robe jaune bouton d'or.
Un nez harmonieux mariant les notes de miel et de fruits confits.
En bouche, un vin ample et onctueux avec une concentration de fruits sur-mûris par le soleil et le botrytis.
Une finale racée d'une belle sucrosité, alliée à des senteurs de fruits secs et de kirsch.

Accompagnement

Idéal en apéritif, sur du foie gras ; en dessert (glaces et pâtisseries).

