

Saussignac, "Cuvée Flavie", Château des Eyssards



Confidentielle appellation du sud-ouest, Saussignac propose des vins de charme qui plaisent aux amateurs de vins moelleux. On apprécie l'équilibre entre fraîcheur, fruit et notes miellées.

Encépagement: semillon (80%) & chenin blanc (20%)

Dégustation: C'est incroyablement délicieux, presque mieux qu'un Sauternes avec sa couleur ambre, des effluves de miel et d'abricot et puis l'arôme vanillé du bois neuf et du noble botrytis clairement identifiables. Quelle merveille.

Potentiel de garde: Peut vieillir 10-15 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Délicieux avec le foie gras, mais aussi les fromages bleus et les desserts aux fruits (comme l'ananas).

- Tarte au riz
- Foie gras en terrine
- Gâteau au chocolat et orange
- ...