

Saussignac, "Cuvée Flavie", Château des Eyssards



Saussignac is kleine appellatie in de sud-ouest, waar charmante wijnen geproduceerd worden die in de smaak vallen bij liefhebbers van zoete wijnen. We krijgen een mooie balans tussen frisheid, fruit en honing toetsen.

Druiven: sémillon (80%) & chenin blanc (20%)

Degustatie: Het is ongelooflijk lekker, bijna beter dan een Sauternes met zijn amberkleur, hints van honing en abrikoos en dan het duidelijk herkenbare vanillearoma van nieuw hout en edele botrytis. Wat een pracht.

Bewaarpotentieel: Mag 10-15 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Niet alleen heerlijk bij foie gras, maar ook bij blauwe kazen en desserts met fruit (zoals ananas).

- Rijsttaart
- Terrine van ganzenlever
- Chocoladetaart met appelsien
- ...