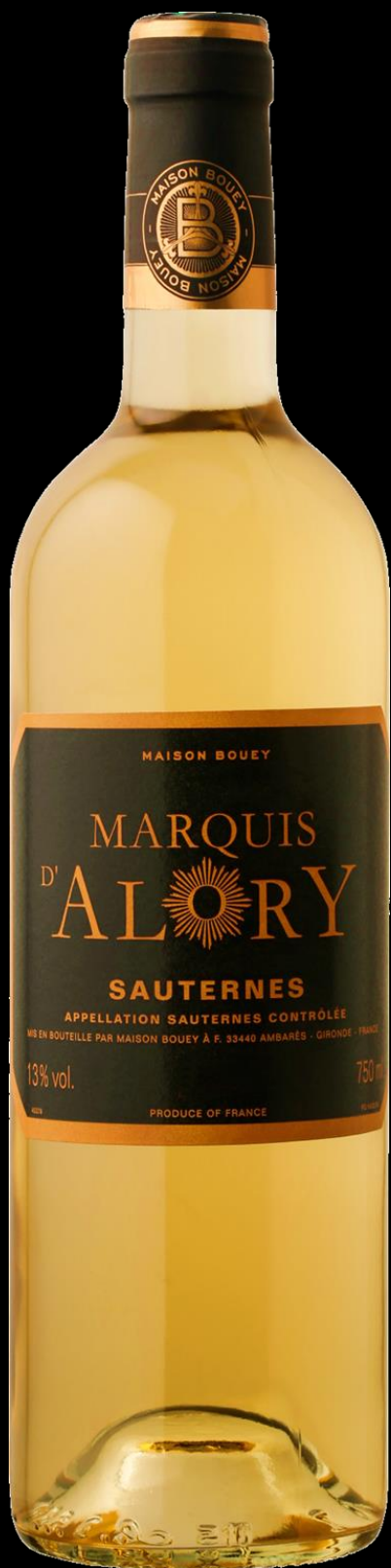


MARQUIS D'ALORY

SAUTERNES



SAUTERNES occupe une place à part dans l'univers des grands liquoreux. Sa couleur d'or et de soleil est à elle seule un miracle. Ce vin est le fruit d'une conjonction unique de facteurs naturels : ici, les eaux fraîches du Ciron se jettent dans les eaux plus chaudes de la Garonne et forment ces fameux brouillards qui favorisent le développement du botrytis, un champignon qui concentre le sucre au cœur du raisin.

VENDANGES : vendanges grain par grain menées en plusieurs passages.

STYLE : généreux, intense, une définition lumineuse de la splendeur des liquoreux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sous une belle robe d'un jaune or, ce vin vous charmera par ses notes chaudes de fruits confits et de miel. En bouche, c'est un vin puissant, bien équilibré avec beaucoup de gras et de finesse. C'est un beau vin liquoreux classique qui évoluera très bien dans votre cave. Ce vin est à déguster en apéritif, sur du foie gras, des poissons, des volailles et des fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu)



MAISON BOUEY
une histoire de famille depuis 1821

MAISON BOUEY
1 Rue Commanderie des Templiers
33440 Ambarès-et-Lagrave, FRANCE
Tel: +33 (0)5 56 77 50 71/ Fax: +33 (0)5 56 77 58 77
www.maisonbouey.fr / contact@maisonbouey.fr