

## CHÂTEAU D'ARMAJAN DES ORMES

48,50\$

\* Prix de détail suggéré



### Sauternes 2018

Durable

|  |                          |                                                  |
|--|--------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 949677                                           |
|  | Prix licencié            | 42.08\$                                          |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                                         |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                           |
|  | Statut                   | Disponible                                       |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                                   |
|  | Pays                     | France                                           |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC)              |
|  | Région                   | Bordeaux                                         |
|  | Appellation              | Sauternes                                        |
|  | Cépage(s)                | Sémillon 70 %                                    |
|  | Cépage(s)                | Sauvignon Blanc 25 %                             |
|  | Couleur                  | Blanc                                            |
|  | Sucre                    | Doux                                             |
|  | Taux de sucre            | 150                                              |
|  | Fermeture                | Liège                                            |
|  | À boire                  | À boire ou à garder 14 ans suivant le millésime. |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé sur la commune de Preignac, le Château d'Armajan des Ormes est au cœur de l'appellation Sauternes bordée au sud par l'immense forêt Landaise et au nord par la vallée de la Garonne. Argile, sable et graves y sont superposés. Ce terroir est d'une qualité remarquable pour produire des Sauternes.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe jaune doré plutôt profonde. Le nez évoque les fruits exotiques, l'abricot, le miel, le tilleul, l'acacia, sur des nuances d'amandes et d'épices. La bouche, ronde et harmonieuse développe des saveurs amples et persistantes. Belle longueur en bouche.

Accompagne bien le foie gras en terrine, tagliatelles aux champignons et au foie gras, tarte aux fruits, cannelés bordelais, les fromages bleus.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges par 4 à 5 tris successives, fermentations lentes en cuves inox de faible capacité. La superficie totale est de 15 hectares. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

