



# Château Broustet

**Barsac – Sauternes AOC**

**Grand Cru Classé en 1855**



**Lieu de la propriété - Barsac**

**Production moyenne - 20 000 bouteilles**

**Surface du vignoble - 17.30 hectares**



**Nature du sol - Graves siliceuses, sous-sol argilo-calcaire**

**Encépagement - 75% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle**

**Age moyen des vignes - 25 ans**



**Vinification - Cuve inox thermorégulée**

**Elevage - 2 ans dont 18 mois en barrique**

## Dégustation

La merveilleuse alchimie qui se produit grâce à la «pourriture noble» donne au Château Broustet sa brillance légèrement dorée et un bouquet très intense de fleurs blanches, de citron, de pêche et des notes d'abricot. L'équilibre entre la liqueur sucrée et l'acidité distille une remarquable longueur au palais, promettant un excellent potentiel de vieillissement.



## Accords gastronomiques

Ce vin accompagne subtilement vos plats épicés, poulet au curry, tajine et aiguise vos papilles à l'apéritif.

A apprécier entre 14° et 16°C.



## Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 15 à 20 ans.

Château Broustet - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux  
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83  
contact@vignoblesdeterroirs.com  
vignoblesdeterroirs.com

*Vignobles de Terroirs*