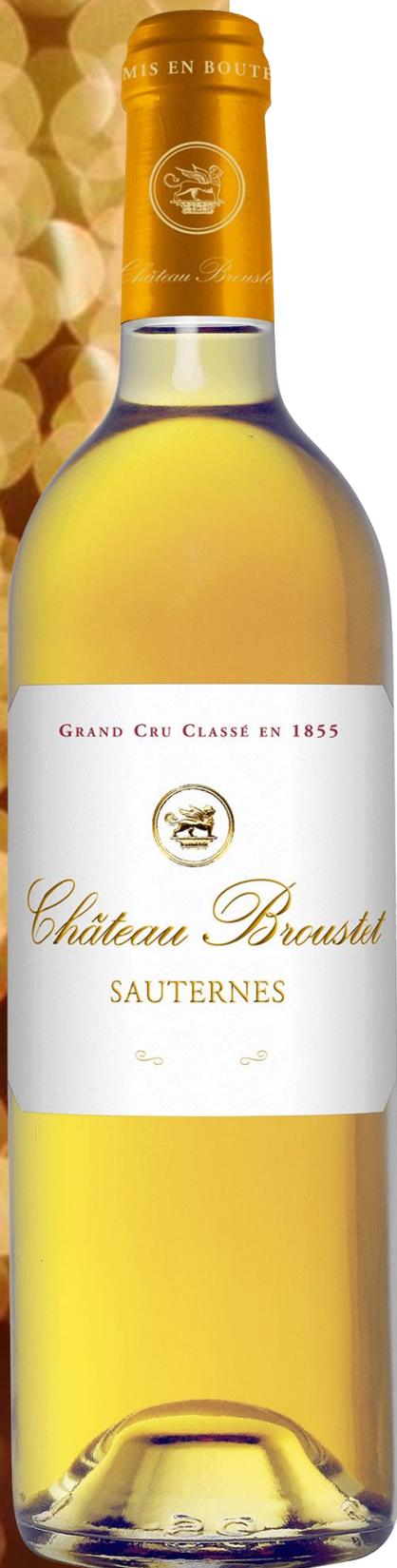




Château Broustet

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