



SAUTERNES

Cette exceptionnelle cuvée est le fruit de deux superbes et rares tries, une de Barsac, l'autre de Sauternes.

Âge moyen des vignes : 70 ans

Vendanges manuelles par tries successives de raisins confits par la pourriture noble

Fermentation et élevage en barriques neuves

Millésime 2019

90% Sémillon; 10% Sauvignon

Production : 600 bouteilles numérotées

Robe jaune doré. Le nez est somptueux avec ses arômes de pêche jaune, d'abricot confit, d'ananas et d'agrumes. La bouche est riche, crémeuse, d'une grande pureté aromatique. La finale est interminable. La quintessence du Sémillon sur son plus grand terroir, un moment de méditation.

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com