

PRINCESSE ERES

A.O.C SAUTERNES Millésime 2019



DEGUSTATION :

Idéalement situé sur la commune de Preignac, les vignobles de Princesse Erès sont la seule parcelle à SAUTERNES pouvant se vanter d'avoir cet emplacement unique sur une île. Au cœur des terroirs de l'A.O.C, cette île au milieu du Ciron, rivière si chère à Sauternes, profite d'un microclimat exceptionnel.

La preuve avec ce splendide 2019 aux notes de fruits exotiques, d'ananas frais, d'abricot et fleur d'acacia de toute beauté avec une finale légère d'acidité. On s'en régale dès à présent!

ACCORD MET/VIN :

Foie gras, fromages assez forts (Munster), volaille aux épices, desserts, soufflé chaud aux fruits, tarte aux framboises, chocolat.

PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C. SAUTERNES

Sol : Calcaires et sous-sols argilo calcaire

Age des vignes : 25 ans

Production : 6 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 90% Sémillon 5% Sauvignon, 5% Muscadelle

Vendanges : Manuelles en 3 ou 4 passages

Vinification : En cuves équipées de régulateur de température

Elevage : En barrique d'un vin dès la fermentation alcoolique pendant 12 mois

Degré : 13% vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C SAUTERNES Vintage 2019



TASTING :

Ideally situated in the village of Preignac, the vineyards of Princesse ERES are the only ones in SAUTERNES which profits this unique location on an island. In the heart of the AOC SAUTERNES, this island surrounded by Ciron river, so dear to Sauternes, enjoys an exceptional microclimate.

The proof is this splendid 2019 with notes of exotic fruits, fresh pineapples, apricots and acacia flowers. We can enjoy it now!

FOOD PAIRING :

Foie gras, cheeses, spicy poultry, desserts, chocolate.

PRODUCTION :

Appellation: A.O.C. SAUTERNES

Soil: Limestones and calcareous clay subsoils

Average age of vines: 25 years old

Production: 6 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 90% Sémillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle

Manual harvesting, selected at the right maturity

Vinification: In tanks equipped with temperature controller

Ageing: In oak barrels for 12 months

Degré: 13%

Bordeaux style heavy bottle



BOTTLE : 3 760 087 340 419



CASE : 3 760 087 340 426



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com