

CHÂTEAU VILLEFRANCHE SAUTERNES



Producteur : Château Villefranche
Vin : Sauternes
Couleur : Blanc
Pays : France Région vinicole : Bordeaux
Appellation : Sauternes AOC
Sol : Argileux-Calcaire Rendement : 12 ha

Cépages : **90% SÉMILLON 5%SAUVIGNON
5% MUSCADELLE**

% alcool /vol : 13%

Sucre résiduel :

Information Technique : *Total acidité* : gr/l.

pH : *Total So2*: <

Température de service : 10°C. Garde : 7-9 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

UN PEU D'HISTOIRE : Le Château Villefranche, s'inscrit parmi les plus anciennes propriétés du Sauternais. Il appartient à la famille GUINABERT depuis le milieu du XVII et il est répertorié dans les archives des éditions Féret depuis 1840.

Le Château est situé sur le plateau du Haut-Barsac, à proximité du Ciron, le vignoble possède une grande variété de sols avec une prédominance argilo-calcaire. L'encépagement de nos vins blancs compte sur les trois grands cépages blancs de la région.

Notre Sauternes est le premier vin produit par nos ancêtres et constitue notre patrimoine. C'est dans un respect de sa production minutieuse et par une très sévère sélection de parcelles provenant du Haut-Barsac que nous amenons cette complicité du terroir qui se lit dans notre vin.

• CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : Doré bouton d'or

Aspect olfactif : Aux belles notes de fruits jaunes mûrs, coing, et de miel.

Aspect gustatif : Nectar intense, puissant, onctueux, une palette aromatique si complexe, presque magique.

Accords gourmands : Il ne faut pas oublier qu'un sauternes peut d'abord se déguster pour lui-même – et il le vaut bien – très simplement, en apéritif ou à la fin d'un repas. **En contraste** : Brioché de foie gras Fromage aux noix .**En harmonie** : Fruits secs - Pruneaux farcis au bacon

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

N0. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com