



BORDEAUX BLANC 2023 " OPALIE DE CHÂTEAU COUTET " CHÂTEAU COUTET

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 74 % Sauvignon Blanc, 26 % Sémillon

Note de dégustation :

Très aromatique, le vin offre une palette complexe dévoilant des arômes délicats de fleurs de vignes avec des notes fruitées d'agrumes tels que le pamplemousse. Frais et puissant, il conjugue rondeur et amplitude et se prolonge longuement sur une belle minéralité

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Noix de St Jacques snackées, homard grillé, poisson en cuisson meunière

Commentaires du sommelier :

Le château Coutet est réputé de longue date pour ses grands vins liquoreux de Sauternes-Barsac puisqu'il fut classé 1er Grand Cru lors du classement de 1855. En 2010, le château a créé un nouveau vin, un vin blanc sec qui répond au doux nom d'Opalie. D'une grande complexité, vif, précis, minéral, la cuvée Opalie de Château Coutet présente un autre aspect du superbe potentiel attaché au terroir barsacais. De production confidentielle, il est né du mariage de deux cépages complémentaires.

Le sémillon pour la structure et la profondeur du vin. Le sauvignon pour l'élegance et la fraîcheur.

La récolte se fait sur une sélection parcellaire de vieilles vignes d'un âge moyen de 53 années. Le vin est vinifié et élevé en barrique.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

