

MARQUIS DE BOMMES



A.O.C SAUTERNES



DEGUSTATION

Idéalement situé sur la commune de Preignac, les vignobles du Marquis de Bommès 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, cet îlot au milieu du Ciron, rivière si chère à Sauternes, profite d'un microclimat exceptionnel, voisin du Château d'Yquem. 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 : Entre 12% et 13% vol.

A.O.C SAUTERNES



TASTING

Ideally located in the village of Preignac, the vineyards of Marquis de Bommès are the only ones in SAUTERNES which take advantage of 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 : Between 12% and 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 939



CASE : 3 760 087 343 946



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