

Château d'Yquem 2010

Premier Cru Classé Supérieur, Sauternes AC

France > Bordeaux > Sauternes

Garde :

10 - 20 ans ou plus



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 96-98/100 points - May 2011

James Suckling - 97/100 - February 2013



Cépage(s) :

Sauvignon Blanc, Sémillon

Note de dégustation

Robe : Pâle aux reflets dorés

Nez : Complexe, botrytisé, pur et beau

Palais : Entrée en bouche ample et fondante puis le vin se développe sur un toucher de bouche cristallin qui le rapproche plus d'un grand vin blanc que d'un vin liquoreux. Il s'achève sur une finale subtilement sapide rehaussée par un toucher magique et un goût rare. Sa puissance pleine de délicatesse suscite l'admiration. (source www.quarin.com, auteur : Jean-Marc Quarin)

Accords mets-vin

Foie gras, huîtres, poisson en sauce blanche (sole, turbot), viandes blanches, volaille, poires pochées ou tarte aux pommes

Terroir

Le Sauternais est une toute petite appellation située à 40 km au sud-est de Bordeaux. Bordé au sud par les sables de l'immense forêt landaise et au nord par la fertile vallée de la Garonne, le terroir viticole recèle une extraordinaire diversité. Argiles, sable et graves y sont superposés en couches formant des collines en pente douce.

Vinification

Après plusieurs cycles de pressurage, les moûts sont logés 3 à 6 semaines en barriques neuves. C'est alors que débute la fermentation alcoolique durant une longue période, mise en bouteilles au 3e printemps après la vendange.

Œnologue(s)

Sandrine Garbay