

CHÂTEAU PARTARRIEU 2011

Sauternes AOP, Blanc, Moelleux

Présentation de la propriété

Le Château Partarrieu est un domaine historique de l'appellation Sauternes. Le Château fut la propriété de Mme Jacqueline Tuytens-Laville. Le domaine a été acquis par Mr Philippe Mercadier en 1993. M. Mercadier est l'ancien co-proprétaire du Château Suduiraut. Il possède de nombreux vignobles dans la région du Languedoc. C'est un passionné des vins de Sauternes aussi, quand Château Partarrieu a été mis en vente, il a saisi l'occasion pour acheter le domaine et l'ajouter à ses propriétés. Le nouveau propriétaire réalise alors d'importants travaux pour restructurer le domaine. Le Château est rénové, les vieilles vignes sont arrachées et le chai est modernisé. Tous ces efforts permettent l'élaboration d'un vin moelleux de qualité, digne des grands Sauternes.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Fargues de Langon

Superficie : 13 hectares

Assemblage du vin : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Type sols : Argilo-calcaire et sable

Age des Vignes : 50 ans

Densité : 7500 pieds/hectare

Vendanges : Manuelles

Méthode vinification : Fermentation en cuves thermorégulées

Elevage : Elevé en barriques de chêne français entre 10 et 12 mois

Commentaires de dégustation

Château Partarrieu 2011 offre une robe jaune d'or soutenue. Le nez, très expressif, délivre des notes de fruits confits. La bouche riche et d'une grande élégance, nous régale avec des arômes d'orange amère.

Accord mets et vin : Se déguste très bien sur un pigeon farci au foie gras ou un moelleux au chocolat

Température de service : Entre 8°C et 10°C

Garde : Jusqu'à 10 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

