



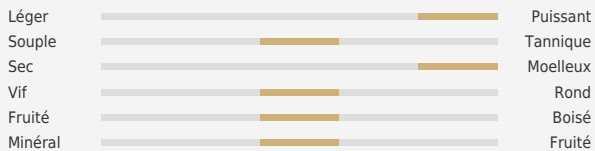
CHÂTEAU D'YQUEM

PRODUIT

De oogst van 2016 van Château d'Yquem is het resultaat van een jaar gekenmerkt door extreme weersomstandigheden, met de droogste zomer sinds 1898. Ondanks deze droogte zorgden de regens in september voor de ontwikkeling van edelrot, essentieel voor de productie van deze uitzonderlijke wijn. De blend bestaat uit 75% sémillon en 25% sauvignon blanc, met een restsuikergehalte van 135 g/l.

De kleur is diep goudgeel. De neus biedt aromatische complexiteit met tonen van exotisch fruit, honing, witte bloemen en bijenwas. In de mond is de aanzet vol, de textuur rijk en zijdezacht, ondersteund door een levendige zuurgraad die de zoetheid in evenwicht brengt. De afdronk is lang, gekenmerkt door nuances van gekonfijt fruit en een opmerkelijke persistentie.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Parker : 98+/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Sauvignon Blanc, Semillon