

iQONE Sauternes 2017

**Dernière création de Cheval Quancard...
Une cuvée rare et d'exception... « iQone » de la maison
3000 bouteilles seulement produites...
En collaboration avec un 1er Grand Cru Classé...**

MYSTÈRE du terroir

Cette appellation, par sa situation géographique exceptionnelle, jouit d'un terroir particulier et d'un microclimat unique qui produit des brumes nocturnes ou matinales suivis par des après-midis ensoleillées.

MAGIE du terroir

Elle réside dans l'action du Botrytis cinerea, un champignon microscopique plus connu sous le nom de « pourriture noble ». Lorsqu'il apparaît à l'automne, le raisin se confit, se concentre pour acquérir des saveurs de fruits confits et sucrés.

SECRETS de confection

Parcelle (terroir silico-graveleux et argilo-graveleux) de sémillon située sur les plus hautes terrasses de graves de l'appellation à 70m au-dessus de la mer.

Débuts de vendange fin septembre et plusieurs tries successives en octobre.

Fermentation en barriques et élevage en barrique pendant 14 mois.

Un REVE de Dégustation

Le nez est énorme, d'une grande richesse et emplit le verre de façon entêtante...

Arômes de fruits confits, de mandarine, d'ananas, miel d'acacia, de figes, pâte de coing, rhubarbe et abricots gorgés de soleil mélangés aux saveurs rôties, vanillées et épicées du safran, de la badiane...équilibrés par des zestes d'agrumes, fruits de la passion et des touches minérales (menthe poivrée).

La bouche est somptueuse, opulente, grasse, riche mais toujours éclatante et équilibrée !

Concerto de fleurs et fruits frais, citron, pamplemousse, puis miel, vanille, fruits cuits et notes d'oranges.

Un vin **GRANDISSIME** !

SECRETS de cuisine

iQone s'accorde avec un grand nombre de plats mais de grâce évitez le sucre ! A essayer sur les huîtres les crustacés, les poissons, les viandes blanches, les plats épicés, les fromages à pâte persillée ou tout simplement à l'apéritif ou pour finir la soirée !

Habillage exclusif avec étiquette transparente – carton de 6 blles à plat

