



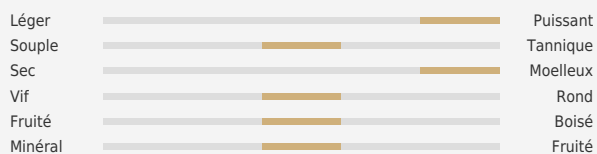
CHÂTEAU D'YQUEM

PRODUIT

Le millésime 2016 de Château d'Yquem est le fruit d'une année marquée par des conditions climatiques extrêmes, avec le plus sec été depuis 1898. Malgré cette sécheresse, les pluies de septembre ont permis le développement de la pourriture noble, essentielle à l'élaboration de ce vin d'exception. L'assemblage est composé à 75 % de Sémillon et 25 % de Sauvignon Blanc, avec une teneur en sucre résiduel de 135 g/l.

La robe est d'un jaune doré profond. Le nez offre une complexité aromatique avec des notes de fruits exotiques, de miel, de fleurs blanches et de cire d'abeille. En bouche, l'attaque est ample, la texture est riche et soyeuse, soutenue par une acidité vive qui équilibre la douceur. La finale est longue, marquée par des nuances de fruits confits et une persistance remarquable.

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