TERTRE DU BOSQUET

APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE

Propriétaire / Owner	Grands Vins de Gironde	Vendanges / Harvest	Manuelle et tardive
Sol / Soil	Variable graveleux, argileux		
Encépagement / Grape varieties	Sémillon : 80% Sauvignon blanc : 20%	Vinification	Traditionnelle

Grands Vins de Gironde offre à l'amateur de Bordeaux une sélection de vins de grande qualité. Ils sont le fruit d'une collaboration étroite entre les vignerons et nos maîtres de chai, les uns apportent leur connaissance et leur amour de la vigne, les autres leur science de la vinification et de l'élevage.

Le Sauternes est le vin blanc liquoreux le plus connu au monde. Les vignes bénéficient d'un microclimat automnal unique, avec des journées ensoleillées et sèches et des nuits à brouillard, favorisant le développement de la pourriture noble., le botrytis cinerea.

La cueillette par « tries » successives des grains botrytisés, l'élaboration méticuleuse, la fermentation en barriques suivie d'un élevage soigné aboutissent à ce vin précieux à la superbe robe jaune paille.

Déjà plaisant à l'oeil par sa belle et brillante robe jaune doré, ce Sauternes élevé en fût de chêne offre une agréable fraîcheur dans son expression aromatique : vanille, pêche, agrumes, miel. Le palais, souple et puissant, est soutenu par des arômes de mandarine et de coing, se prolongeant agréablement par une finale légèrement rôtie.

Servir rafraîchi à 8° C
Vous l'apprécierez à l'apéritif avec des toasts au foie gras ou au roquefort. Il accompagne aussi des poissons fins en sauce, un gratin de crustacés, un crabe, un plat d'asperges. Au dessert, il sera le compagnon d'une île flottante, de chocolat ou d'une tarte aux fruits.

The Grands Vins de Gironde company has offered a large selection of quality wines for over a hundred and fifty years. This quality is ensured by a close working relationship between winegrowers and our cellar master. The former contribute their knowledge and love of the viticulture, while the latter lend their expertise in fermentation and ageing. Sauternes is the most famous sweet white wine in the world. The vines benefit from a unique microclimate in autumn, with sunny dry weather during the day alternating with cool fog at night. This is essential for triggering the development of *Botrytis cinerea*, or "noble rot".

This barrel-aged Sauternes features a beautiful, brilliant, golden-yellow colour and an attractively fresh bouquet with delightful hints of vanilla, peach, citrus fruit, and honey. Smooth and powerful on the palate, this delicious Sauternes has mandarin orange and quince flavours, and a slightly botrytised aftertaste.

Sauternes is delicious as an aperitif, especially with foie gras and Roquefort cheese on toast. However, it is also a treat with fish in a sauce, seafood au gratin, crab, and asparagus. Furthermore, this fine wine makes a great accompaniment to desserts such as floating island and fruit tarts.

873 N San Mateo, San Mateo CA 94401 P.650.340.6370 F.650.340.6372