



Sauternes
Château Gilette
Crème de Tête
1976

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Sauternes
Encépagement :	90% Sémillon, 8 % Sauvignon et 2% Muscadelle
Sous-sol :	Sol sableux et sous-sol d'argile et de pierres
Situation :	Au cœur du village de Preignac
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	8hl/ha
Vinification :	Traditionnelle à basse température en cuve inox
Elevage :	18 ans en cuve béton puis 2 ans en bouteille avant mise en vente
Vinificateur :	M. Médeville
Propriétaire :	Famille Médeville

Analyse

Visuel :	Robe jaune ambrée.
Olfactif :	Le nez dégage des notes surmûries d'orange confites, de miel de fleurs, de nougat et de dattes. L'aération développe également des parfums de truffe, de gingembre et de caramel.
Gustatif :	L'attaque de bouche est d'une énorme richesse. Le gras et le volume du vin tapissent le palais. Enfin une superbe acidité qui clos les sensations d'orange amère de la fin de bouche.
Global :	Une Crème de Tête 1976 qui n'a pas pris une ride au vieillissement. Propriétaires originaux au sein de l'appellation, les Médeville sont surnommés les Antiquaires de Sauternes.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 – 2020
Prix estimé à ce jour :	140€ TTC – Tarif club : 120€ TTC
Accords mets - vin :	Bleu d'Auvergne ou pithiviers à la fleur d'oranger
Service :	Servir à 12°C