CRÊME DE TÊTE OSIRIS 2016

1ER GRAND CRU CLASSÉ DE SAUTERNES

Elégance et délicatesse

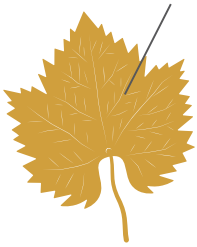
VENDANGES & ASSEMBLAGE

Manuelles
4 tries
successives

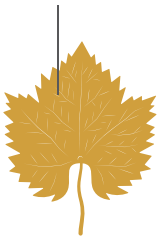


Millésime 2016

Du 26 Septembre au 28 Octobre



Sémillon
45%



Muscadelle
55%

ANALYSES



Alcool : 12,5 % vol.

Sucre résiduels: 190 g/l

Acidité : 3,9 g/l d'H^2 SO^4

ELEVAGE



Elevage en barriques neuves **16 à 18 mois**

PRODUCTION



1 200 bouteilles - 50 cl

DÉGUSTATION

Le nez est expressif et s'ouvre sur des notes denses de fruits confits tels que l'abricot, auxquelles se mêlent des notes pâtissières de brioche.
La bouche est ample et onctueuse, riche mais sans lourdeur. La fraîcheur naturelle du millésime 2016 vient soutenir la liqueur de cette crème de tête pour la rendre discrète et élégante. En bouche les notes confites côtoient les zestes d'agrumes confits pour se terminer sur une note gourmande de pomme au caramel.

SERVICE



Température de service : 10°C-12C°