

# Lafleur Mallet

## Sauternes

### INFORMATION

---

**Appellation :** Sauternes  
AOP

**Cépage :** Sémillon,  
Sauvignon, Muscadelle

**Alcool :** 13

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
traditionnelle

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cartons de  
6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Sauternes

**Surface :**

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jolie robe jaune dorée

**Nez :** Un nez aux notes  
d'oranges, de miel et de fruits  
confits

**Bouche :** En bouche, une  
belle concentration qui révèle  
une expression  
de raisins mûris par le soleil  
et le botrytis

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** Entre  
10 et 13°

**Accords mets et vins :**  
S'appréciera en apéritif ou  
accompagné de foie gras ou  
de pâtisseries.

**Garde :** Ce vin qui peut être  
consommé dès maintenant,  
possède une aptitude au  
vieillessement de 1 à 5 ans.

