



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com

Château Tayat
Bordeaux supérieur *moelleux*
2009

Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * des toasts au Foie gras pôelé
- * une Fourme d'Ambert
- * un fromage de chèvre sec mi-affiné
- * une soupe de pêches fraîches à la menthe

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com

Château Tayat
Bordeaux supérieur *moelleux*
2009

Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * des toasts au Foie gras pôelé
- * une Fourme d'Ambert
- * un fromage de chèvre sec mi-affiné
- * une soupe de pêches fraîches à la menthe

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com

Château Tayat
Bordeaux supérieur *moelleux*
2009

Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * des toasts au Foie gras pôelé
- * une Fourme d'Ambert
- * un fromage de chèvre sec mi-affiné
- * une soupe de pêches fraîches à la menthe

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015