



Clos Dady

Back'us  
Vins de vigneron AOC



CLOS  
LES REMPARTS

## Mademoiselle de ClosDady SAUTERNES



### VIGNOBLE

---

**Région :** Bordelaise - Sauternais  
**Age du vignoble :** 25 à 45 ans  
**Surface du vignoble :** 6 hectares Sauternes  
**Type de sol :** Argilo graveleux  
**Cépages :** Sémillon - Sauvignon Blanc  
**Culture :** Raisonnée  
**Vendanges :** Manuelles en plusieurs passages

### VINIFICATION

---

**Assemblage :** 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc.  
**Elevage :** Naturel en barrique de chêne de bordeaux pendant 6 mois.  
**Viellissement :** En fût de chêne pendant 18 mois puis en bouteille pendant 12 mois supplémentaires.

### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Robe de couleur dorée. Une belle expression d'arômes de fruits frais : pêches, mirabelles, mangues et de mandarines confites. La bouche est empreinte d'une belle vivacité. Un Sauternes résolument moderne.

**Conseils de service :** Cuisine asiatique – Poisson au court-bouillon.