

Loupiac
Château Dauphiné
Rondillon
75cl – 13,5°Vol



Fiche technique créé le 18/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>LOUPIAC Château Dauphiné Rondillon</p> <p>75cl – 13,5°Vol Vins de Bordeaux – Vins doux</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 70% Sémillon, - 25% Sauvignon Blanc – 5% Muscadelle

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le Château Dauphiné Rondillon est la propriété historique des Vignobles Darriet. Ainsi, la famille Darriet s'implante à Loupiac en 1798 sur le terroir de Rondillon.. Le Château Dauphiné Rondillon, situé sur le plus beau terroir de Loupiac, est le château historique du vignoble. Ce vin liquoreux mis en bouteilles dès 1927 a obtenu de nombreuses médailles historiques comme la médaille d'or du Concours Général Agricole de Paris de 1901 ou celle de l'Exposition Universelle de Liège 1905. Il fût également sélectionné par la cave de l'Élysée pour être servi lors des dîners prestigieux.

Conseils d'utilisations

Fantastique nez de confiture d'agrumes et de fruits exotiques, incroyablement précis pour un vin aussi botrytisé, avec une intégration de l'élevage hors-classe. Le plaisir se prolonge en bouche avec une harmonie totale des saveurs, une finesse du sucre magique et une allonge phénoménale, qui se compte en dizaines de caudalies

Accord Met & Vins :

Foie gras, viandes blanches, saveurs salé-sucré, fromages de caractères (Roquefort, Parmesan, Pyrénées...)

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32