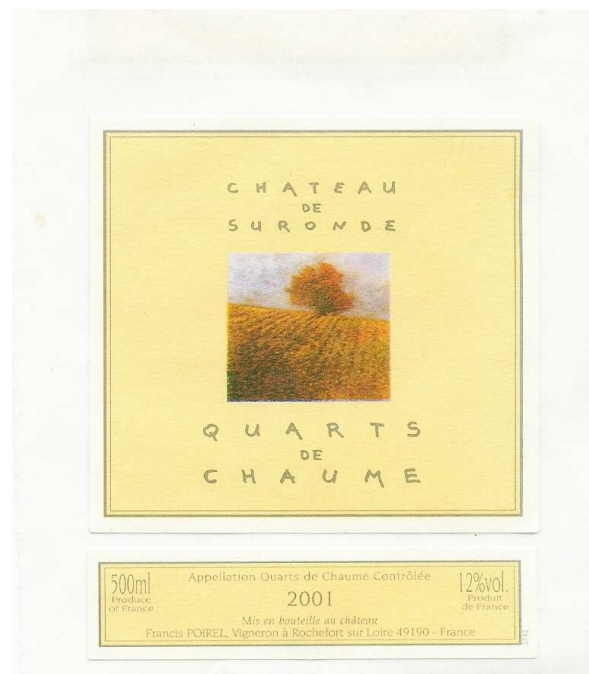


CHATEAU DE SURONDE

A. O. C. QUARTS DE CHAUME

Vin issu de l'agriculture Biologique

Chaume - 49190 Rochefort sur Loire



Issu de vieilles vignes de chenin plantées sur le terroir originel du Quart de Chaume, le vin du château de Suronde est une des références de l'appellation, Avec 6 ha de vignes, il en représente plus de 10%. Sa culture en mode "bio" génère de petits rendements mais aussi une richesse et une complexité sans égal, Le soin apporté à la vigne, puis à l'élevage du vin en barriques pendant 18 mois, est la seule garantie de tirer la quintessence de ce terroir exceptionnel, Moins lourds que les liquoreux du sud de la France, les vins de Quarts de Chaume intéressent de plus en plus de connaisseurs. La finesse de l'alliance entre l'acidité naturelle du chenin et le sucre des grains botrytisés, récoltés par tris successifs jusqu'à la fin du mois de novembre, séduit les dégustateurs des plus grands concours mondiaux, Ces caractéristiques donnent aussi aux grands vins de Suronde un potentiel de très longue garde, un vin unique, atypique, noble, incomparable. Une propriété à la renommée internationale, dirigée par de véritables passionnés du terroir et de la gastronomie française,

COMMENT DEGUSTER CE VIN D'EXCEPTION ?

A une température comprise entre 10° et 12° ; les vieux millésimes pouvant être carafés, il saura se faire apprécier à l'apéritif, accompagné de toasts au Roquefort, au bleu d'Auvergne,,

A table, il sera le compagnon idéal du foie gras sous toutes ses formes :

Avec une terrine de foie gras et ses toasts chauds,

Avec du foie mi-cuit et une compotée d'oignons,

Avec un foie poêlé déglacé au vinaigre de xérès et une figue confite,

Il vous surprendra sur une volaille à la crème et aux morilles,

Il accompagnera à merveille un plateau de fromages bleus,

Ses arômes de coïng se marient avec de nombreux desserts au chocolat, des pommes au four, des soupes d'agrumes,

IL FAUT SE LAISSER ENVAHIR PAR SA SUAVITE, SA DELICATESSE, SA RICHESSE ET LA MULTITUDE DE SES PARFUMS, C'EST LE VIN DES AMIS !