



KRESSMANN

GRANDE RÉSERVE

l'Art d'assembler les talents

SAUTERNES



l'Art de la sélection : une incroyable palette de choix



La qualité de Kressmann Grande Réserve tient son secret dans la sélection la plus poussée parmi **une large palette de possibles** :

- **Une appellation** : Sauternes
- **Des cépages** :



Sémillon



Sauvignon Blanc



Muscadelle

- **Des terroirs de qualité** : uniques au monde, calcaires à astéries, marnes ou sables argileux (terres rouges de Barsac). Une situation exceptionnelle : entourés de plusieurs cours d'eau et protégés par la forêt des Landes → à la fin de l'été, alternance de brouillards tardifs et de périodes très sèches, qui favorisent le développement de la pourriture noble ou Botrytis Cinerea.
- **Des vigneronns de talents** : une relation étroite et durable initiée dès 1871.

l'Art de l'assemblage : l'harmonie de talents multiples



Tel un chef d'orchestre, notre oenologue est amené à diriger de multiples talents, pour vous offrir un Bordeaux d'une grande harmonie où le fruit est valorisé avec beaucoup d'élégance et de souplesse.

- **Le cercle des dégustateurs** : des centaines d'essais sont souvent nécessaires avant de parvenir à la sélection finale. Au moins 3 palais différents unissent leurs commentaires au service de la création d'un vin parfaitement harmonieux. Et à chaque millésime, une nouvelle partition est à recomposer tout en s'inscrivant dans une continuité de style.
- **Les artisans du chai** : difficile de créer sans instruments de qualité. Les artisans du chai évoluent dans un environnement technique toujours optimisé. De l'assemblage des différents lots à la mise en bouteille, ils veillent au bon respect de la partition sous l'oeil attentif du maître de chai.

l'Art de la dégustation : le partage des émotions

Un Sauternes d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



- **À l'œil** : jaune doré.



- **En bouche** : élégamment complexe et équilibré, avec une palette d'arômes qui offre une finale de très belle longueur.



Frais  Gras

Moelleux  Vif

Accessible  Complexe

- **À partager en toute convivialité sur** : apéritif, foie gras, fruits de mers, poisson en sauce, volaille, carré de veau ou d'agneau, cuisine asiatique ou indienne, fromages à pâte persillée, fondant au chocolat ou tarte de fruits.

