



2016 L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Note de dégustation:

Jaune moyen avec des reflets dorés. Bouquet de Jonagold et de purée de poires fraîchement cuite avec en deuxième nez beaucoup de poivre blanc fraîchement moulu. Concentration incroyable, ingénieusement racé avec beaucoup de fruits exotiques. Il éprouve de plus en plus d'amplitude dans le palais crémeux, avec des notes de bananes vertes et de reine claudie, semble ne pas vouloir s'arrêter et se termine sur une finale très longue.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	Château Doisy Daene
Notation(s):	WeinWisser 19.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	2025–2065
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0128716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	2025–2065
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.