



2016 L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Profumo di Jonagold e purea di pere appena sfornate, con un secondo naso di pepe bianco appena macinato. Incredibilmente concentrato, genialmente vivace con molta frutta esotica. Sperimenta sempre più ampiezza nel palato cremoso, con note di banane verdi e di frutta verde, sembra non volersi fermare e termina su un finale lunghissimo.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château Doisy Daene
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	2025-2065
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0128716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	2025-2065
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.