



## L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Rien ne va plus – mehr geht nicht!

**Description:**

Neben Château d'Yquem DAS Sauternes-Nonplusulta – einmalig hinsichtlich Konzentration, Dichte und Länge.

**Profil aromatique:**

Robe jaune foncé aux premiers reflets dorés, brillante. Bouquet très poivré, aux senteurs de zeste de citron séché et de bergamote, qui rafraîchit une suavité déjà extrême. En bouche, comme une vendange de Sauternes aux grains rôtis: raisins secs expressifs, pêche ultramûre, richesse et quasi exubérance en bouche; persistance aromatique extrême, avec à nouveau la bergamote, qui l'emporte sur toutes les autres facettes de la gamme aromatique. Malgré ses pas moins de 200 grammes de sucre résiduel, un taux mortel pour un Barsac, ce vin parvient obstinément à rester équilibré.

**Accompagne idéalement:**

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.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Sauternes

**Vol. alcool:** 12.0%

**A boire:** jusqu'en 2100

**Cépage(s):** 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

**N° article:** 0128711

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 95-97/100, René Gabriel 20/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2100
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.