



L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Fabulös Jean-Jacques!

Description:

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

Profil aromatique:

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 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

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2065

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

N° article: 0128716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	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.