



L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Rien ne va plus – mehr geht nicht!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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 claudes, 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.

Servierempfehlung:

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:	12.0%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0128717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 97/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0%
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.