



Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Sicherer Wert aus Barsac

Beschreibung:

Assurez-vous d'en avoir toujours une bouteille bien fraîche dans votre réfrigérateur: la demi-bouteille de 37,5 cl est parfaite en toutes occasions. Assemblage de 80% de Sémillon, 17% de Sauvignon Blanc et 3% de Muscadelle, ce vin déborde de puissance et de fraîcheur!

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant avec des reflets vert citron. De la pulpe fraîche de poire dans le nez exubérant, puis du miel d'acacia, des notes délicates de silex et du chutney à la mangue. Palais agréable, avec un extrait sirupeux, du caractère en soutien et un noyau minéral. Dans la finale complexe de moyenne intensité, de la papaye et de la gelée de mirabelle.

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:

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

Pays d'origine: France

Sous-région: Saute

Produzent: Sauternes AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0485419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.