



## 2016 Château Doisy-Daëne

Bordeaux AOC blanc

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Producteur:**

Château Doisy Daene

**Notation(s):**

Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100

**Elaboration:**

8 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Cépage(s):**

100% Sauvignon Blanc

**Référence:**

0583916

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Doisy-Daëne

Bordeaux AOC blanc

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés