



## 2017 Château Doisy-Daëne

Bordeaux AOC blanc

**Note de dégustation:**

Jaune clair. Bouquet gourmand d'amandes blanches fraîchement moulues et de mirabelle, puis de pamplemousse et de carambole. La bouche est élancée sur de délicates notes de poivre et de limette. La minéralité apporte de la fraîcheur à la finale serrée aux nuances de primevères. Magnifique performance de Jean-Jacques Dubourdiou.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Producteur:</b>	Château Doisy Daene
<b>Notation(s):</b>	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0583917

## 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>	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés