



2003 Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Le meilleur Château Doisy-Védrines depuis 1989

Description:

Lors de cette année caniculaire qu'a été 2003, l'équipe de Barsac a su particulièrement démontrer toute l'ampleur de son savoir-faire, avec l'un des grands favoris des amateurs de vins liquoreux. Assemblage de 80% de Sémillon, 17% de Sauvignon Blanc et 3% de Muscadelle, ce vin déborde de puissance et de fraîcheur!

Note de dégustation:

Bouquet rafraîchissant, d'une très grande tenue. En bouche, le caractère racé du Barsac s'affirme, contrebalancé par un moelleux délicat. Finale enchanteresse.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	Château Doisy-Védrines
Notation(s):	WeinWisser 19/20, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Référence:	0485403

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Doisy-Védrières

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 19/20, Score 19/20
Cépage(s): 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5%
Muscadelle
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.