



2017 L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château Doisy Daene
Valutazioni:	Parker 97/100
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0128717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 97/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.