



**BORDEAUX BLANC SEC 2020
CHÂTEAU DOISY DAËNE (100%
SAUVIGNON BLANC)**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 100% sauvignon blanc

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune or brillante. Le nez est élégant, frais et précis. On y retrouve des notes de pêche, de tilleul, d'agrumes, de kumquat, de pomme fraîche et plus légèrement d'abricot frais. La bouche est fruitée et offre de la rondeur, une jolie trame acidulée, un beau gras et de la gourmandise. En bouche ce vin exprime des notes d'abricot juteux plus légèrement de fruit de la passion associées à des touches de mandarine et agrumes. Bonne longueur.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



St Jacques snackées, poissons ou homards grillés. Tentez un loup de mer grillé et son taboulé aux agrumes. Fromage de chèvre à l'estragon.

Commentaires du sommelier :

Doisy Daëne est un cru riche d'une longue histoire. On trouve la première mention d'un cru Doisy dans la « Topographie de tous les vignobles connus » d'André Jullien (1832). Doisy Daëne résulte de l'adjonction au cru Doisy du nom de son propriétaire, Jean-Jacques-Emmanuel Daëne, négociant à Bordeaux. Après plusieurs changements de propriétaire, Georges Dubourdieu achète Doisy Daëne aux héritiers des frères Debans en 1924. Depuis plus de quatre-vingts ans, trois générations de vignerons passionnés par l'élaboration des grands vins blancs s'y sont succédées de père en fils : Georges, Pierre et Denis. Georges, vigneron et vinificateur perfectionniste, a acquis le cru et en a conforté la réputation par des millésimes légendaires jusqu'en 1949. Pierre, passionné, innovant et entreprenant a agrandi Doisy



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

