



CHÂTEAU DOISY-DAËNE

Barsac

+33 (0)5 56 629651

A.O.C. Sauternes-Barsac

Sémillon 90%, Sauvignon 10%

Deuxième Cru Classé de Sauternes-Barsac en 1855

Superficie totale: 16,3 ha

Densità: 7.000 ceppi/ha

Età media: 40 anni

Resa: 12 hl/ha

2007 ** NOVANTUNO

Oro chiaro. Esprime un ventaglio olfattivo di frutta dolce (datteri, fichi e agrumi), sontuosamente ampliato da note affumicate e calcaree e ben coadiuvato da un raffinato bouquet floreale. Bocca di incredibile finezza, grazie a una struttura perfettamente bilanciata; morbido e accentuatamente sapido, lascia una lunghissima scia di scorza d'arancia e miele. Da provare sul fegato di vitello con cipolline glassate. (14%)

2003 ** OTTANTOTTO

Giallo oro lucido. Il primo impatto olfattivo è caratterizzato da risoluti spunti minerali di iodio e roccia calcarea, seguiti da note decisamente più morbide di miele, fiori secchi, pistacchio e frutta esotica matura. All'assaggio si presenta insolitamente grasso e morbido, a stento sostenuto da una freschezza frenata dall'annata molto calda. Lunga persistenza mellita. Da grandi formaggi erborinati. (14%)

2002 ** NOVANTA

Affascinante colore oro verde. Ventaglio olfattivo elegante e variegato, con giusto mix di spunti minerali e fruttati (pera e pesca), impreziositi da par-

ticolari sfumature di tè verde e miele. Perfettamente bilanciato, avvolgente e aristocratico, chiude con accenti quasi salati di incedibile piacevolezza. Fegato d'anatra con cipolle rosse glassate. (14%)

1997 :: NOVANTADUE

Bellissimo mélange di oro antico e oro verde. Olfatto davvero straordinario: inizialmente esprime aromi di humus e tartufo, presto raggiunti da note di mandorle, fichi secchi, miele e alloro, chiusi da un prezioso accenno di goudron. Al palato, rapida successione di calore e freschezza vivissima, grande spinta minerale, corpo carezzevole e vellutato e, infine, persistenza coerente e lunghissima. Grandissimo, anche degustato da solo. (14%)

1991 :: OTTANTANOVE

Perfetto colore oro antico. Naso meraviglioso, disegnato su preziosi intrecci tra cedro candito, pain grillé, zafferano, miele, mandorle tostate, resina e zucchero candito. Gusto di grande fascino e ottimo equilibrio generale: non ha una persistenza eccezionale, ma regala gradevolissimi ritorni di balsamici. Petto di pollo al mango e curry. (14,4%)

2007 Bordeaux Grand Vin Sec :: OTTANTOTTO

Sauvignon 100%, fermentazione e maturazione in barrique sur lies

Colore oro pallido con eleganti riflessi verdolini. Avvincente ricchezza olfattiva, disegnata su un'impronta minerale di roccia spaccata, soffi di pompelmo, pesca bianca, ortica. In bocca è saporito e freschissimo, integro e gradevole, giustamente caldo. Lancia lo sguardo verso una progressione futura almeno ventennale. Finale grintoso, fortemente agrumato. Gamberi rossi con purea di broccoli. (12,5%)