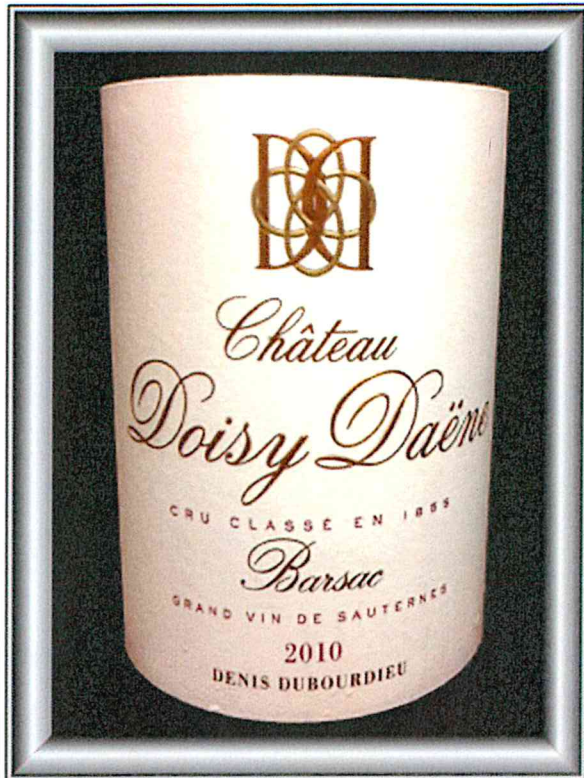


MILLESIME 2010



Domaine, cuvée, millésime :

Château Doisy Daëne – Barsac – 2010

Région d'appellation : Bordeaux – AOC Barsac

Cépages : Sémillon – Sauvignon

Prix : 44 €



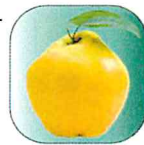
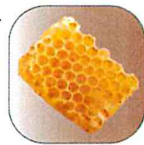
Notes de dégustation



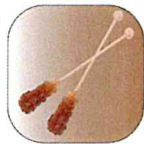
=



=



=



Commentaire de Titof

Après une longue marche à travers les plateaux et les montagnes, Cortès et ses hommes entrent dans la capitale Aztèque le 08 novembre 1519. La ville est un modèle d'architecture, d'organisation et de propreté.

Le spectacle qui s'offre à lui est grandiose. La cité, recouverte d'un halo jaune or, rayonne comme un astre.

Les Conquistadors en entrant dans le marché sont assaillis par les parfums de fruits exotiques, de coing d'ananas et de cire d'abeille.

En bouche, le vin se révèle aérien et très élégant. La pâte d'amande domine dans un premier temps les débats, puis, elle laisse la place à des saveurs de noix et de miel mille fleurs. Sur la finale, c'est la pâte de coing et le sucre Candy qui prolongent le plaisir.

Aujourd'hui, Tenochtitlan paraîtrait bien pâle face à cet éclatant Barsac signé Doisy Daëne.

Bonus :

Ce domaine appartient depuis plusieurs générations à la famille Dubourdieu. Aujourd'hui, c'est Denis Dubourdieu qui vinifie. Les vendanges sont effectuées avec précision, au moment où la pourriture noble offre le meilleur compromis entre richesse en sucres et finesse aromatiques, tout en préservant de hauts niveaux d'acidité.

La propriété ne produit que 3 vins : un blanc sec aromatique, un liquoreux raffiné et, dans les très grands millésimes, la rarissime cuvée l'Extravagant, issue d'un lot beaucoup plus riche de la récolte.