

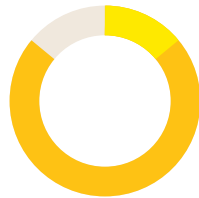
2016 Château Doisy Daëne Barsac

SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC



SCAN TO VIEW ONLINE
this.wine/v/VT-YQUBLFSPG

VARIETIES



- 86% Sémillon
- 14% Sauvignon Blanc

VINE AGE

50 yrs

TASTING NOTES

APPEARANCE

Pale lemon in color.

NOSE

The wines of Château Doisy-Daëne are marked by their finesse and richness. The nose has an attractive bouquet of tropical fruit, primarily pineapple and there is a fresh, honeyed finish.

The 2016 Doisy Dane leaps from the glass with flamboyant tropical fruit notions of warm pineapple, guava and passion fruit plus hints of lime cordial, fungi, musk perfume and chalk dust.

PALATE

The palate has loads of earthy/savory layers with great concentration and depth, finishing long and lively.

TECHNICAL

ABV

14.0%

WINEMAKING

VINEYARD

Terroir : tout au sommet du haut Barsac, bordé de Crus classés en 1855, Doisy Daëne est situé sur le plateau argilo-calcaire. Cette exception géologique de la rive gauche a contribué à rendre le village de Barsac et ses vins célèbres dans le monde entier.

Surface : 15 hectares de Sémillon destinés à la production de vins liquoreux de Doisy Daëne. 10 hectares de Sauvignon blanc destinés à la production de vins blancs secs exclusivement réalisée sur la commune de Barsac.

CHÂTEAU DOISY-DAËNE

WINEMAKING

Ramassage manuel par tries successives. La fermentation est effectuée en barrique en séparant ainsi la récolte de chaque trie et de chaque parcelle. Un pré assemblage est réalisé 3 mois après la récolte. L'élevage est lui aussi réalisé en barriques pour une durée moyenne de 12 mois.