

Ch. Doisy Daëne Barsac 2003



Gyllen gul farge. Aroma av ananas, honning og vanilje. Kremet, fruktig med honning- og vanilje-noter. Lang finish.



80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc



Druene håndplukkes før de gjæres over 20-25 dager ved 25-30 grader. Vinplantene vokser i et lag av leirholdig sand, kjent som "Barsac røde sand". Dette dekker det kalkholdige underlaget. Dette lett sprukne kalkrike berglaget begrenser dybden på røttene til omtrent 50 cm. Vannet som har blitt lagret i den lett porøse bergarten gjennom sommeren, blir gradvis tilført vinstokken i løpet av vinteren, og forhindrer dermed en vannoverbelastning.



Vinen er lagret 12 måneder på franske eikefat, hvorav 1/3 er nye.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

19687801

Produsent	Type	Land	District
Denis Dubourdieu Domaines	Dessertvin	Bordeaux	Frankrike
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
123	3,4	75 cl	12