

Cuvée Prestige

Pouilly-Fumé

INFORMATION

Appellation : Pouilly-Fumé
AOC

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 12.5

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Ce vin issu des plus vieilles vignes du domaine n'est produit que les meilleurs millésimes et offre de petits rendements avec beaucoup de concentration en fruits.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : à
Pouilly-sur-Loire

Surface :

Type de sol : Vieilles Vignes
sur Marnes kimméridgiennes

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe Or pâle.

Nez : Cette prestigieuse
sélection révèle un bouquet
aromatique expressif et typé.

Bouche : Offre richesse,
complexité et longueur en
bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : La «
Cuvée Prestige » ravira le
palais de vos convives lors de
moments gastronomiques
raffinés.

Garde : Vin à déguster et
apprécier dès maintenant.
Avec un excellent potentiel
de conservation en bouteille,
il peut être conservé pendant
8-10 ans.