

# LA POULLYSSONNE

## POUILLY-FUME

### INFORMATION

---

**Appellation :** DOMAINE DE MALTAVERNE

**Cépage :** SAUVIGNON BLANC

**Alcool :** 12%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** La vinification est totalement naturelle : les fermentations sont activées par les levures naturellement présentes dans le jus de raisin. Nous choisissons de laisser se dérouler les fermentations malolactiques, ce qui régule l'acidité, et apporte la rondeur caractéristique des vins du Domaine de Maltaverne.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Pouilly-sur-Loire

**Surface :**

**Type de sol :** Sols du kimméridgiens

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe limpide, or pale avec reflets argentés.

**Nez :** Un premier nez gourmand et porté sur des notes de pain grillé ou brioché et de noisettes toastées.

**Bouche :** De fines bulles, la Pouillysbonne révèle des arômes délicats et mielleux portés par une excellente longueur en bouche.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10 - 12°C

**Accords mets et vins :** La Pouillysbonne s'appréciera en apéritif ou accompagnera à merveille les desserts : mousse au chocolat, tartes aux fruits, gâteaux pâtisseries...

**Garde :** A boire dès maintenant, elle pourra aussi bien se conserver entre 6 et 8 ans.