

# Les Origines

## Pouilly-Fumé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Pouilly-Fumé AOC

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Alcool :** 13.5%

**Certification :** HVE

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Sous thermorégulation, en cuve inox.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 37.5 cl

**Unité de vente :** carton de 6 (ou 12 pour les 1/2)



### TERROIR

---

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

**Surface :**

**Type de sol :** Argile à silex

**Climat :** Continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe or pâle, limpide

**Nez :** Nez subtile et intense révélant des arômes d'agrumes ainsi que des notes minérales.

**Bouche :** Expression des agrumes avec un très bel équilibre.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** À servir en apéritif sur des terrines, charcuteries fines ou fromages de chèvre. Peut également être accompagné de fruits de mer/crustacés.

**Garde :** Vin à déguster et à apprécier dès maintenant. Vous pouvez le conserver entre 3 et 5 ans à l'abri de la lumière.