

# NUIT BLANCHE

## POUILLY-FUME

### INFORMATION

**Appellation :** DOMAINE DE MALTAVERNE

**Cépage :** SAUVIGNON BLANC

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non



### VINIFICATION

**Méthode :** La vinification est activée par les levures indigènes, suite à une vendange nocturne, assurant la fraîcheur des baies. Un élevage sur lies fines de 9 mois est réalisé. Toutes les opérations de vinification sont faites selon le calendrier lunaire (taille en lune descendante, vendange en lune montante jour fruit, etc..)

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

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

**Surface :**

**Type de sol :** Sol argilo-calcaire

**Climat :**

### DÉGUSTATION

**Œil :** Robe limpide, or pâle avec reflets dorés.

**Nez :** Un premier nez très porté sur le fruit. Après agitation, on perçoit la rondeur que la bouche révélera plus tard, tout en se terminant sur des notes caramélisées.

**Bouche :** Attaque souple, bercée par la maturité du physalis et de l'abricot. Il se manifeste une riche complexité, de fruit mûr et de bonbon acidulé.

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 10 - 12°C

**Accords mets et vins :** Cette cuvée de Pouilly-Fumé accompagnera à merveille fruits de mer, viandes blanches en sauces et fromages.

**Garde :** Il pourra s'apprécier dès maintenant ou bien attendre jusqu'à 6-8 ans.