

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 pale 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.