

# Pouilly Fumé Barre à Mine

## Pouilly Fumé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Pouilly Fumé  
AOC

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines.

Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Loire

**Surface :**

**Type de sol :** Ancienne carrière Silex rouges Albiens

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune clair.

**Nez :** Pur et minéral, notes florales et de pierre à fusil.

**Bouche :** Franche, épicée, persistante et saline.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12°C

**Accords mets et vins :**  
Poissons, crustacés, viandes blanches

**Garde :** 15 à 20 ans