

# Pouilly Fumé La Moynerie

## Pouilly Fumé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Pouilly Fumé  
AOC

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinifié et élevé en cuves inox, foudres et demi-muids pendant 10 à 12 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 :** Marnes Kimméridgiennes, Silex, Calcaires

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune clair.

**Nez :** Complexe, minéralité pure, crayeuse et de pierre à fusil.

**Bouche :** Complexe, gourmande, minérale, persistante et saline.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12° C

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

**Garde :** 10 à 15 ans