

Pouilly Fumé Les Bois de Saint Andelain

Pouilly Fumé

INFORMATION

Appellation : Pouilly Fumé AOC

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 15%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinifié et élevé en 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 : Argile à silex rouges Albiens

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair.

Nez : Minéralité pure 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 : 10 à 15 ans