

Pouilly Fumé Les Cornets

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 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

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair.

Nez : Pur et minéral.

Bouche : Franche, gourmande, minérale et saline.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins :
Poissons, crustacés, viandes blanches

Garde : 10 à 15 ans