

# Pouilly Fumé Les Toupées

## 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 :** Calcaires  
Oxfordiens

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune clair.

**Nez :** Minéralité pure et crayeuse.

**Bouche :** Franche, crayeuse et saline.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12°C

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

**Garde :** 10 à 15 ans