

Pouilly Fumé Majorum

Pouilly Fumé

INFORMATION

Appellation : Pouilly Fumé AOC

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Réalisé uniquement les Grands Millésimes.

Vinifié et élevé en foudres, demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines puis 4 à 6 mois en cuves inox.

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

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair.

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

Bouche : Complexe, gourmande, minérale, 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