

Pouilly Fumé Petit F...

Pouilly Fumé

INFORMATION

Appellation : Pouilly Fumé
AOC

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Élevé en cuves inox 6 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 16 et 18 °C afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du millésime.

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 : Aromatique, 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 : Mis en bouteille dès les premiers jours du printemps. Il est conseillé de le déguster dans les 2 ou 3 années suivantes.