

# POUILLY FUME TRADITION

## POUILLY-FUME

### INFORMATION

---

**Appellation :** DOMAINE DE MALTAVERNE

**Cépage :** SAUVIGNON BLANC

**Alcool :** 13,5%

**Certification :**

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** La vinification est totalement naturelle : les fermentations sont activées par les levures naturellement présentes dans le jus de raisin. Nous choisissons de laisser se dérouler les fermentations malolactiques, ce qui régule l'acidité, et apporte la rondeur caractéristique des vins du Domaine de Maltaverne.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Pouilly-sur-Loire

**Surface :**

**Type de sol :** Sols du kimméridgiens

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe limpide, or pale avec reflets argentés.

**Nez :** Un premier nez frais et porté sur le fruit mûr à chair blanche. Après agitation, de premières notes gourmandes apparaissent.

**Bouche :** Fin et ciselé, le Pouilly Fumé du domaine de Maltaverne en est une excellente représentation. Une acidité typique donne cette tension et cette fraîcheur qui, mêlées d'arômes de fleur blanches, offrent un équilibre certain.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10 - 12°C

**Accords mets et vins :** Accompagne à merveille produits de la mer (poissons gras, huîtres ...etc), mais aussi viandes blanches et fromages de caractère. Il s'appréciera également en apéritif.

**Garde :** A boire dès

# POUILLY FUME TRADITION

## POUILLY-FUME

maintenant. Il pourra aussi  
bien se  
conserver entre 7 à 9 ans.