

Pouilly sur Loire Gustave Daudin

Pouilly sur Loire

INFORMATION

Appellation : Pouilly sur Loire AOC

Cépage : Chasselas

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinifié et élevé en muids de 600 l 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 : Silex rouges
Albiens

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair.

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

Bouche : Franche, minérale, épicée, persistante et saline.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins :
Poissons, crustacés, viandes blanches

Garde : 10 à 15 ans