

XXL

Pouilly-Fumé

INFORMATION

Appellation : Pouilly-Fumé
AOC

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 14%

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Chaque étape de la vinification vise à préserver et développer tout le potentiel aromatique de ce vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : à
Pouilly-sur-Loire

Surface :

Type de sol : Marnes
kimméridgiennes

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe Or pâle.

Nez : Généreusement aromatique, ce vin exprime un nez intense, d'une grande finesse.

Bouche : D'un « charisme » étonnant, il présente en bouche une très belle harmonie mêlant à la fois la minéralité et les nuances fruitées complexes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Très apprécié à l'apéritif, ce vin pourra également accompagner une cuisine authentique et distinguée.

Garde : Vin à apprécier dès maintenant, il pourra être conservé entre 5 et 7 ans.