

Appellation : Pouilly Fuissé

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Degré : 13%

Sols : argilo-calcaires du jurasique

Rendement : 60HL /HA

Vinification : 100% en fût de chêne

Elevage : sur lie fine pendant 7 à 8 mois

Dégustations

Couleur : OR pale

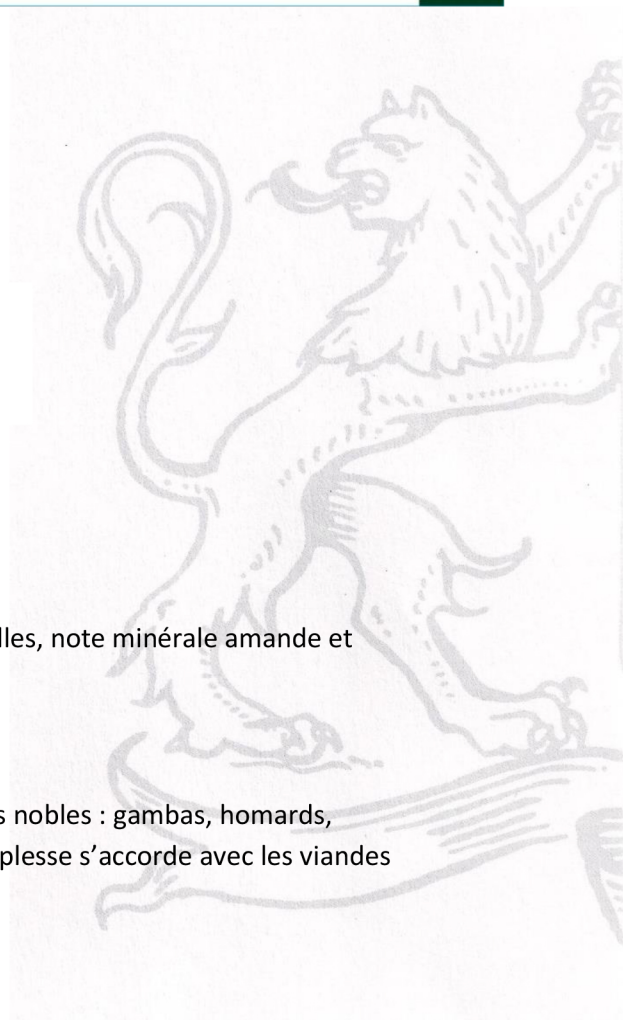
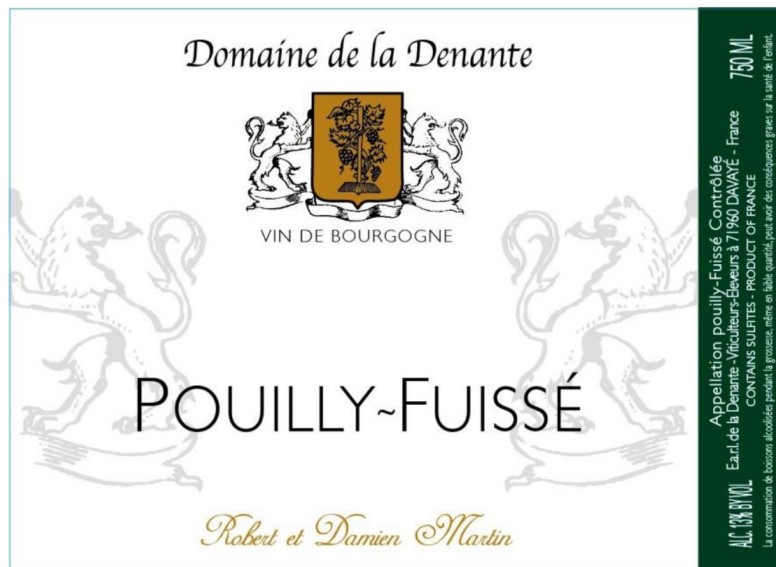
Nez : Note vanillée, Florale

Bouche : Ses arômes multiples composent un bonheur pour les papilles, note minérale amande et noisette, agrume et fruit blanc

Servir : entre 9-11°C

Accord met-vin : sa touche minérale convient très bien aux crustacés nobles : gambas, homards, langoustes, mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde avec les viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée

Conditionnement : Bouteille de 75 CL



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé • Saint-Véran • Macon-Davayé • Crémant de Bourgogne