

*Finesse,
Gourmandise,
et Rondeur ...*

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



POUILLY FUMÉ

Clément & Florian Berthier

*D'une robe jaune claire brillante au reflet d'or pale,
ce Pouilly Fumé blanc s'ouvre sur un nez de fleurs blanches,
associant des notes végétales aux zestes d'agrumes.*

*En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise
avec une fraîcheur et une belle minéralité.*

Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

Notre Terroir :

100% Marnes à petites huîtres du Kimméridgien.

Notre Vinification :

Pressurage délicate des raisins, le jus d'obtenu est débourbé 36h.

La fermentation alcoolique débute naturellement
sous contrôle des températures (15-18°C).

Le vin est élevé sur lies fines pendant 8 mois minimum.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

A l'apéritif, les poissons de mer grillés ou rôtis, les coquilles St Jacques
ou encore une gelée d'aile de raie aux écrevisses et aux pommes vertes.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

