



POUILLY FUMÉ

Finesse, Gourmandise, Rondeur



TERROIR

Marnes Kimméridgiennes.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures. Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif, avec des crudités et légumes ou bien un bon jambon braisé.

DEGUSTATION

8-10°, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Pouilly Fumé s'ouvre sur un nez de fleurs blanches et de zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise et d'une belle fraîcheur.