



LE CHAMP LOPIN

Pouilly Fumé

Distinct, Engageant, Vibrant



TERROIR

Calcaire.

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 mois en fûts de chêne.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif avec un crottin de Chavignol et à table avec un brochet au beurre blanc.

DEGUSTATION

8-10°C, temps de garde entre 2 et 7 ans.

« Un vin qui puise sa distinction par sa vinification et son élevage en fût de chêne. Le Champ Lopin se révèle par des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et d'une minéralité intense.