

A.O.P. POUILLY FUMÉ

CHEMIN DE L'ABBAYE



CÉPAGE 100 % Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol : Argilo-siliceux

Altitude : 250 mètres

Vignes âgées de plus de 35 ans. Exposition sud-est

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage pneumatique des vendanges.

Vinification en cuves inox thermorégulées

(température constante) basse pendant la vinification.

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur or pâle.



Notes de fruits jaunes mûrs : pêche, abricot et mirabelle.



La bouche révèle des arômes riches et complexes, allant des agrumes (orange, pamplemousse) aux fleurs blanches (iris, acacia) et aux fruits exotiques (ananas, fruit de la passion), avec une note minérale fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

Excellent à l'apéritif, il accompagne également à merveille les plats exotiques, la volaille, les salades et les fruits de mer.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 10° à 14°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles