

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE - AOP Pouilly fumé 2022



ORIGINES & TERROIRS

Sauvignon Blanc

Appellation : AOP Pouilly-Fumé

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 52 hl/ha

Les vignes sont situées sur la rive droite de la Loire. Le vignoble s'épanouit à Pouilly-sur-Loire dans la Nièvre (58), sur un terroir argilo-calcaire (sols riches en petites huîtres).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée est vinifiée traditionnellement et élevée sur lies fines pendant 6 mois environ en cuve inox.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

MINÉRAL & ÉLÉGANTE



8-10°C



Robe jaune pâle, aux reflets dorés



Belle intensité aromatique, notes de fruits exotiques, de fleurs blanches, noisettes



Franche, souple, ponctuée par une finale iodée



ACCORDS METS & VINS

Dos de saumon, sauce au Pouilly-fumé et ses choux de Bruxelles.

La touche Vegan : Pâtes au brocoli-asperge avec sauce à la noix de cajou.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 407

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 624 bouteilles / 8 rangs x 13 cartons

EAN Bouteille : 3380330004136 - EAN Carton : 3380330004143



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS