

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE AOP Pouilly Fumé



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



8-10°C

MINÉRALITÉ & ÉLÉGANCE

 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 : 624 bouteilles / Palette : 8 rangs x 13 cartons
EAN Bouteille : 3380330004136
EAN Carton : 3380330004143

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW