



POUILLY FUISSÉ



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Calcaire

VINIFICATION: Récolte manuelle. 10% du vin a été élevé en baril de chêne.

DEGUSTATION:

Œil: or pâle à reflets gris au jaune pastel.

Nez: notes minérales, noisette et amande, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruit blanc (pêche), fougère et tilleul, miel, mie de pain et brioche au beurre.

Bouche: est ronde et délicate. Elle présente une belle complexité avec de la longueur.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : crustacés, gambas, homards, langoustes, foie gras cuit, sushis.

AVB: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Limestone

VINIFICATION: Manual harvest. 10% of the wine was aged in oak barrels.

DEGUSTATION:

Eye: pale gold with gray to pastel yellow reflections.

Nose: mineral notes, hazelnut and almond, citrus (lemon, grapefruit, pineapple), white fruit (peach), fern and linden, honey, breadcrumbs and butter brioche.

Palate: is round and delicate. It presents a beautiful complexity with length.

A perfect accompaniment to many dishes: crustaceans, prawns, lobsters, lobsters, cooked foie gras, sushi.

AVB: 13%