

DOMAINE NICOLAS GAUDRY



POUILLY-FUMÉ



CEPAGE

100% Sauvignon Blanc

SOL

Marne et calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Méthode raisonnée avec travail du sol. Après un travail minutieux à la vigne pour avoir un raisin de qualité, le jus est vinifié en cuve inox thermo régulée pendant 3 à 4 semaines. Chaque terroir est vinifié séparément avant d'être assemblé. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 5 à 6 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Robe étincelante d'un joli or
- Nez : Le bouquet complexe laisse apparaître des notes de fruits exotiques et d'agrumes.
- Bouche : La densité et la structure du vin s'associe à un joli volume. L'ensemble harmonieux se termine sur une pointe minérale et iodée. La belle persistance aromatique prolonge le plaisir.

Accompagne très bien les apéritifs ainsi que les crustacés, les poissons et les viandes blanches en sauce.

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon Blanc

SOIL

Marl and limestone

VINIFICATION / AGEING

Reasoned method with work of the ground. After a meticulous work in the vineyard to get a quality grape, the juice is turned into wine in stainless tank at controlled temperature during 3 to 4 weeks. Every country is separately turned into wine before being assembled. The wine is then aged on fine dregs during 5 to 6 months.

TASTING

- Colour : Glittering dress of an attractive gold
- Nose : The complex bouquet offers notes of exotic fruits and citrus fruits.
- Mouth : The density and the structure of the wine join an attractive volume. The harmonious whole ends in a mineral and iodized point. The beautiful aromatic length extends the pleasure.

Good with aperitifs, crustaceans, fish and white meat in sauce.