

Pouilly Fumé Domaine Chollet

Pouilly-Fumé

INFORMATION

Appellation : DOMAINE CHOLLET

Cépage : Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode :

- Vendange mécanique
- Pressurage
- Débourbage
- Fermentation (contrôle des températures)
- Elevage sur lies fines en cuves inox puis collage (Bentonite)
- Soutirage
- Filtration puis mise en bouteilles

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé à 200km de Paris, à Pouilly/Loir

Surface : 12 ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : couleur or vert pâle

Nez : nez des arômes fruités de bourgeons de cassis, agrumes et noisette

Bouche : un goût minéral de Pierre à Fusil ressort avec une vivacité sans excès

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins :

Apéritif

Coquillages et poissons

Fromage de chèvre

Viandes blanches

Garde : 5 ANS

