



CHATEAU POUILLY Pouilly-Fuissé

La Réserve

Pouilly-Fuissé - Blanc 2014

| | |
|----------------------|-------------------|
| Région : | Bourgogne |
| Appellation : | Pouilly-Fuissé |
| Cuvée : | La Réserve |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2014 |
| Cépages : | Chardonnay (100%) |
| Alcool : | 13,5 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne neuf, Fermentation en fût de chêne de deux vins, Fermentation malolactique, Pressurage direct.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, intense, reflets or vert.

NEZ : Élégant, fin, légers arômes d'acacia, subtils arômes de levure, subtils arômes d'abricot, subtils arômes de pamplemousse, légers arômes de pêche, légers arômes d'anis, subtils arômes de chêne, généreux arômes de beurre.

BOUCHE : Complexe, riche, ample, légères notes de tilleul, généreuses notes de fruits exotiques, légères notes de miel, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Homard, Dos de cabillaud, Escalope de veau, Chapon à la broche, Foie gras



DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

