

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

POUILLY-FUISSE "Ancestral"

Pouilly-Fuissé - Blanc 2017



Région :	Bourgogne
Appellation :	Pouilly-Fuissé
Cuvée :	POUILLY-FUISSE "Ancestral"
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Respectueux des traditions familiales, Pierre-Emmanuel vinifie cette cuvée en fûts de chêne de 3-5 vins comme au temps de ses aïeux. Le bois ainsi vieilli attendrit encore ce vin élégant sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fruits exotiques et de fleurs blanches.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, soutenue, reflets dorés.

NEZ : Enveloppé, généreux, arômes d'acacia, arômes de fruits exotiques.

BOUCHE : Raffinée, généreuse, ample, notes de miel, notes de vanille, tanins arrondis, légèrement minérale, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 13°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons à la crème, Viandes blanches en sauce, Blanquette de veau



DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 91/100, Médaille Club 90+

Dussert Gerber 2019 : 5 étoile(s)

Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2019 : Médaille d'argent

Millésimes 2019 : Premiers grands vins classés

Powered by **Plugwine**

