



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Pouilly-Fuissé contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or à reflets dorés

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 30 à 40 ans

Vinification :

Traditionnelle, vendange à la main, pressurage lent avec sélection des jus fermentés à basse température

Élevage : En fût

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur or aux reflets dorés. Le nez est expressif et complexe, qui développe des saveurs de fruits exotiques et une pointe de vanille. La bouche est ample avec une belle tension, on retrouve cette complexité aromatique grâce à l'élevage en fût. Cela apporte une profondeur et une richesse qui donne un bon potentiel d'évolution. À servir entre 10° et 12°C.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se marie très bien avec des poissons blancs et crustacés, ainsi qu'avec des fromages affinés.

Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : contact@domainesaumaize.com - Tél. +33 (0)03 85 35 82 65

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

