



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Pouilly-Fuissé contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or pâle aux reflets dorés

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Vinification :

Vendange à la main après sélection parcellaire et fermentation à basse température

Élevage : En cuve inox

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez est tout en finesse et en élégance avec une belle longueur minérale. On y trouve des ananas frais et citronnés apportant de la complexité et de l'harmonie à ce vin à la fois puissant et gourmand. À servir entre 10° et 12°C.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des crustacés et des poissons en sauce, mais également avec du fromage sec.

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

