



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Pouilly-Fuissé cuvée
Grande Réserve

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or à reflets dorés

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilolimoneux

Âge de la vigne : 70 ans

Vinification :

Vendange à la main,
pressurage pneumatique et
après débourbage des moûts,
une fermentation à froid

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 (Comté).

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : domainesauumaize@gmail.com - Tél. +33 (0)6 25 52 47 42

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

