



## DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



### DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Pouilly-Fuissé

Lieu-dit : En Ronchevat

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or vif aux reflets dorés

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilolimoneux  
voire schisteux

Âge de la vigne : 60 ans

Vinification :

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

Élevage : En fût 12 mois

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez puissant avec des notes de poire, vanille et une légère présence de chêne frais. La bouche très ronde puis très puissante mélange d'odeurs de fruits à noyau (pêche jaune), de tanins toastés et d'une minéralité très présente.

### ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des poissons blancs, charcuterie, entrée froide, viandes blanches, voire une blanquette de veau, fromages affinés.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : [domainegsaumaize@gmail.com](mailto:domainegsaumaize@gmail.com) - Tél. +33 (0)6 25 52 47 42

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

