



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Pouilly-Fuissé

Lieu-dit : Sur la Roche

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or pâle aux reflets dorés

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 50 ans

Vinification :

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

Élevage : En fût pendant 12 mois

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez miellé légèrement vanillé et toasté dû à son passage en fût. En bouche, l'attaque est grasse et ronde puis la puissance du boisé arrive pour finir sur une note citronnée, bonne fraîcheur.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des poissons en sauce, mais également avec du fromage sec, et pourquoi pas des viandes blanches (volaille, lapin).

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

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

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

