



Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru, Famille Canal du Comet

Un magnifique Bourgogne blanc

Beschreibung:

Depuis sa création en 1551, ce domaine viticole du sud de la Bourgogne a toujours été entre les mains de femmes. Aujourd'hui, ce sont la mère et la fille de la famille Canal du Comet qui le dirigent. Elles transforment exclusivement des raisins de chardonnay en Pouilly-Fuissé, connu dans le monde entier. Seuls deux vins sont produits - la Réserve, fierté de la famille, n'est commercialisée que lorsque celle-ci la juge prête à être consommée.

Degustationsnotiz:

Jaune vif chatoyant avec de discrètes touches vertes. Bouquet ouvert aux notes de fruits exotiques, de brioche grillée et d'herbes sauvages. La bouche est comme d'habitude puissante, complexe et fondante, avec de délicats arômes de fruits mûrs, ananas juteux, mangue, poire et pomme, auxquels viennent se greffer un jolie minéralité et des notes toastées de barrique. Le sud de la Bourgogne nous offre là un mariage parfait de fluidité, de finesse et de générosité. Finale longue et intense.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Mâcon

Produzent: Famille Canal du Comet

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0799023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru
Famille Canal du Comet

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés