

# **Château Pouilly Cuvée 1551**

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un Bourgogne blanc de vigneronne

#### Beschreibung:

Les vins blancs de l'appellation Pouilly-Fuissé, dans le sud de la Bourgogne, jouissent d'une renommée mondiale. Ce fort joli château appartient à la famille Canal du Comet depuis le XIXe siècle. Depuis le début, ce sont uniquement les femmes de la famille qui se sont occupées du château, ainsi que des précieuses vignes plantées en Chardonnay. Une autre particularité du domaine est que ses vins ne sont mis en vente qu'une fois qu'ils ont atteint leur parfait équilibre et leur apogée.

## Degustationsnotiz:

Magnifique jaune doré et brillant. Bouquet généreux de fruits exotiques et de fruits jaunes, sur des notes de toasts au beurre, de miel de fleurs, d'herbes des prés et de vanille bourbon. Bouche fluide et complexe, beau fruité aux arômes d'agrumes, de coing, de poire et de pomme. Longue finale d'une complexité exceptionnelle, persistance et sublimes nuances toastées de barrique.

## 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: 10 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2035 **Cépage(s):** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0126023

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC Famille Canal du Comet

Herkunft: France
Notation: Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Chardonnay
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés