



Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly, Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un Bourgogne grandiose

Beschreibung:

Depuis sa création en 1551, ce domaine du sud de la Bourgogne a toujours été dirigé par des femmes. Il est aujourd'hui entre les mains de la famille Canal du Comet, où mère et fille cultivent exclusivement des raisins de Chardonnay pour donner naissance à des Pouilly-Fuissé de renommée mondiale. Le domaine ne produit que deux vins, dont La Réserve, grande fierté de ses créatrices, qui le mettent sur le marché seulement lorsqu'elles l'estiment être à son apogée.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant avec des reflets tirant sur le vert. Nez ouvert et généreux, avec une abondance de mangue mûre, d'ananas, de poire, de Golden Delicious et de brioche fraîchement grillée. Dans le verre, il se caractérise ensuite par une texture riche, une grande intensité et de la plénitude. Un fruit jaune riche et abondant qui rencontre la minéralité unique du calcaire et la chaleur de la Bourgogne du Sud. Jeu presque idéal entre puissance, intensité et finesse avec des arômes toastés de la barrique excellemment intégrés. 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:	Pouilly-Fuissé AOC
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0799018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly
Pouilly-Fuissé AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés