



## Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne, Domaine du Roc des Boutires

Un chardonnay de première classe et de qualité exceptionnelle

### **Beschreibung:**

C'est au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé que se trouve le Domaine du Roc des Boutires. Les raisins proviennent d'une exposition est au cœur du village de Pouilly. Les vignes ont plus de 35 ans et poussent sur des sols calcaires.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune doré étincelant. Séduisant nez fruité d'abricots mûrs, de pêche et de pomme avec de subtiles notes de fenouil, d'agrumes, de cire d'abeille et de pain grillé. Fin et minéral dans la bouche d'une belle complexité, juteuse et ample. C'est un vin puissant qui possède également de l'élégance et de la finesse. Touche salée dans la longue finale désaltérante.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Mâcon
<b>Produzent:</b>	Domaine du Roc des Boutires
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1094420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne  
Domaine du Roc des Boutires

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Wine Spectator 88/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés