



Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Pouilly-Fuissé en édition très limitée

Beschreibung:

Ce Pouilly-Fuissé, dont seulement 2000 bouteilles ont été mises en bouteille, accompagne idéalement les poissons et fruits de mer, les viandes blanches ou la volaille dans toutes leurs variantes. Les raisins sont issus à 100 % d'une récolte manuelle.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant. Des notes florales et de vanille agrémentent le magnifique bouquet de fruits jaunes et de noix. La bouche révèle un fruité gourmand et juteux aux arômes d'abricots et d'agrumes, sur de subtiles nuances toastées, de noix et de brioche. Finale longue et persistante.

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

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Mâcon
Produzent:	Domaine Guillaume Curveux
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés