



Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Sauvignon Blanc de célèbres parcelles de la Loire

Beschreibung:

Les raisins de la Cuvée « Les Loges » proviennent d'une trentaine de parcelles différentes, afin de peaufiner l'équilibre entre la minéralité, l'acidité et le fruit.

Degustationsnotiz:

Jaune clair lumineux. Jolies épices minérales dans le nez ouvert aux notes de fleurs blanches, d'agrumes, de silex et d'herbes fraîches. C'est un sauvignon blanc équilibré, vif et juteux, qui révèle toute l'élégance de son terroir. Complexe, tout en fruits et épices, avec une acidité ciselée et une fraîcheur fantastique. Finale complexe et persistante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine des Rabichattes

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1206921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOP

Les Loges
Domaine des Rabichattes

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés