



2015 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un Bourgogne blanc de vigneronne

Description:

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. C'est ainsi que le millésime 2015 est proposé aujourd'hui.

Note de dégustation:

Jaune brillant avec des reflets dorés. Parfum riche dévoilant une palette variée de fruits, mais aussi de la vanille Bourbon, de la brioche et du miel. Dans le verre le fruit est riche et crémeux, dominé par de la poire mûre, du citron confit, du coing et de l'ananas. Ce millésime 2015 est merveilleusement concentré et corsé, délicatement fruité et avec une grande densité et beaucoup de fondant. Les subtiles notes toastées de barriques sont habilement intégrées, tout se marie parfaitement avec la subtile minéralité, reste toujours frais malgré sa force jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Producteur:	Château Pouilly
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC

Famille Canal du Comet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés