



2018 Pouilly Fumé AOC

Domaine de Ladoucette, Château du Nozet

Note de dégustation:

Le Pouilly fumé de Ladoucette compte sans aucun doute parmi les grands classiques de cette appellation. A chaque millésime, le domaine souligne sa position exceptionnelle en Haute Loire. Le vin convainc par son bouquet complexe d'herbes fraîches et de groseilles à maquereau avec de délicates notes de silex.

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 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Ladoucette
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0426918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly Fumé AOC

Domaine de Ladoucette
Château du Nozet

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés