



2017 Baron de L

Pouilly Fumé AOC, Domaine de Ladoucette, Château du Nozet

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Parfum floral aux touches de sureau, de cassis et d'herbes. Nez mûr avec une vivacité qui se marie bien aux arômes. Belle fraîcheur dans la bouche au fruité vivifiant. Merveilleusement harmonieux et équilibré !

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:	Loire
Producteur:	Ladoucette
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0426817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baron de L

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 9 et 12 degrés