



2016 Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly, Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

L'expérience du Chardonnay bourguignon

Description:

Depuis sa création en 1551, ce domaine du sud de la Bourgogne a toujours été dirigé par des femmes. Il est aujourd'hui entre les mains de la famille Canal du Comet, où mère et fille cultivent exclusivement des raisins de Chardonnay pour donner naissance à des Pouilly-Fuissé de renommée mondiale. Le domaine ne produit que deux vins, dont La Réserve, grande fierté de ses créatrices qui le mettent sur le marché seulement lorsqu'elles l'estiment être à son apogée.

Note de dégustation:

Jaune doré étincelant. Bouquet attrayant et ouvert de poire mûre, de mangue juteuse, de pomme Golden Delicious et de brioche fraîchement grillée. Opulent et intense en bouche, avec une texture dense et une grande amplitude. La richesse des fruits jaunes rencontre la minéralité unique du calcaire de la Bourgogne du Sud. Un mariage parfait de puissance, de fruité et de finesse avec des arômes toastés de barrique parfaitement intégrés. Finale longue et intense.

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 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0799016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly

Pouilly-Fuissé AOC

Famille Canal du Comet

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés