



2017 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un subtil Bourgogne 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.

Note de dégustation:

Jaune étincillant avec des reflets dorés. Parfum ouvert et généreux avec des fruits jaunes, de la brioche, du miel et des notes de vanille. La bouche est d'une magnifique plénitude et d'une grande complexité, ample, crémeux et juteux. Des agrumes, de la poire, de l'ananas et du coing sortent du lot. Merveilleuse concentration, légèrement fruité, avec une densité impressionnante et beaucoup de fondant. Magnifiques arômes toastés de barrique parfaitement intégrés, tout se combine parfaitement avec une subtile minéralité, malgré la puissance une fraîcheur persiste jusqu'à la longue finale. Un Chardonnay de grande classe.

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 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126017

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 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés