



## 2017 Château Pouilly La Réserve

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

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Nez séduisant de poire, de mangue, de Golden Delicious et de brioche fraîchement toastée. En bouche, la texture est extrêmement intense et dense, empreinte beaucoup de fruits jaunes; une interaction harmonieuse et parfaite entre le fruit et la finesse minérale, les arômes de barriques sont habilement intégrés. Reste très intense et persistant jusqu'à la 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Mâconnais
<b>Producteur:</b>	Château Pouilly
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0799017

## 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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés