



2018 Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne, Domaine du Roc des Boutires

Un chardonnay de première classe et de qualité exceptionnelle

Note de dégustation:

Jaune doré étincelant. Séduisant nez fruité d'abricots mûrs, de pêche et de pomme avec de subtiles notes de fenouil, d'agrumes, de cire d'abeille et de pain grillé. Fin et minéral dans la bouche d'une belle complexité, juteuse et ample. C'est un vin puissant qui possède également de l'élégance et de la finesse. Touche salée dans la longue finale désaltérante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Producteur:	Boutires
Notation(s):	Decanter 92/100, Parker 92/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1094418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 92/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés