



2020 Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Des notes florales et de vanille agrémentent le magnifique bouquet de fruits jaunes et de noix. La bouche révèle un fruité gourmand et juteux aux arômes d'abricots et d'agrumes, sur de subtiles nuances toastées, de noix et de brioche. Finale longue et persistante.

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
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1178520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés