



2020 Pouilly-Fuissé

Vers Gras 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets verts. Bouquet pénétrant et fruité, herbes sauvages et discrètes touches d'amande et de noix. Très structuré et puissant en bouche, fondant et jutosité se marient à l'élégance et à la délicatesse d'un beau chardonnay de Bourgogne. Jolies notes de vanille et de brioche grillée jusque dans la finale 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:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1178720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Vers Gras 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:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés