



2021 Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Sauvignon Blanc de célèbres parcelles de la Loire

Description:

Les raisins de la Cuvée « Les Loges » proviennent d'une trentaine de parcelles différentes, afin de peaufiner l'équilibre entre la minéralité, l'acidité et le fruit.

Note de dégustation:

Jaune clair lumineux. Jolies épices minérales dans le nez ouvert aux notes de fleurs blanches, d'agrumes, de silex et d'herbes fraîches. C'est un sauvignon blanc équilibré, vif et juteux, qui révèle toute l'élégance de son terroir. Complexe, tout en fruits et épices, avec une acidité ciselée et une fraîcheur fantastique. Finale complexe et persistante.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Domaine des Rabichattes
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1206921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOP

Les Loges

Domaine des Rabichattes

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés