



2023 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un Bourgogne blanc de vigneronne

Description:

Les vins blancs de l'appellation Pouilly-Fuissé, dans le sud de la Bourgogne, jouissent d'une renommée mondiale. Ce fort joli château appartient à la famille Canal du Comet depuis le XIXe siècle. Depuis le début, ce sont uniquement les femmes de la famille qui se sont occupées du château, ainsi que des précieuses vignes plantées en Chardonnay. Une autre particularité du domaine est que ses vins ne sont mis en vente qu'une fois qu'ils ont atteint leur parfait équilibre et leur apogée.

Note de dégustation:

Magnifique jaune doré et brillant. Bouquet généreux de fruits exotiques et de fruits jaunes, sur des notes de toasts au beurre, de miel de fleurs, d'herbes des prés et de vanille bourbon. Bouche fluide et complexe, beau fruité aux arômes d'agrumes, de coing, de poire et de pomme. Longue finale d'une complexité exceptionnelle, persistance et sublimes nuances toastées de barrique.

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Producteur:	Château Pouilly
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés