



2022 Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne, Domaine du Roc des Boutires

Un chardonnay de première classe et de qualité exceptionnelle

Description:

C'est au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé que se trouve le Domaine du Roc des Boutires. Les raisins proviennent d'une exposition est au cœur du village de Pouilly. Les vignes ont plus de 35 ans et poussent sur des sols calcaires.

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):	
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1094422

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):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés