



2012 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet, 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:

Jaune doré éclatant. Au nez se développe déjà toute une palette de fruits, vanille Bourbon, brioche et miel. Belle richesse de fruit et onctuosité en bouche, sur des saveurs de poire bien mûre, de citron confit, de coing et d'ananas. Les délicats arômes toastés de noix apportés par la barrique se fondent harmonieusement avec la subtile minéralité. C'est un vin rond et concentré, délicatement fruité, avec beaucoup de profondeur et de fondant, qui malgré sa puissance reste d'une belle fraîcheur jusque dans sa longue finale. Un Bourgogne blanc magnifique et d'une grande classe.

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126012

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC

Famille Canal du Comet

Famille Canal du Comet

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