



2014 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. C'est ainsi que le millésime 2014 est proposé aujourd'hui.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Parfums expressifs rappelant les coings, les poires, la brioche et le miel. Palais typique, généreux et crémeux aux arômes d'ananas mûrs, à nouveau de poire et de citron confit. Concentré et puissant, délicatement fruité et impressionnant dense et fondant. Les saveurs toastées subtiles de barrique sont parfaitement intégrées. Tout est merveilleusement équilibré avec une subtile minéralité, ce qui permet au vin de rester à la fois puissant et vif jusque dans la longue finale. Magnifique Bourgogne blanc d'une qualité exceptionnelle.

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:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126014

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:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés