

La Réserve

FAMILLE CANAL DU COMET

A U C H A T E A

Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru, Famille Canal du Comet

Un magnifico Borgogna bianco

Beschreibung:

Fin dalla sua creazione nel 1551, questa azienda vinicola nel sud della Borgogna è sempre stata nelle mani di donne. Oggi è gestita da madre e figlia della famiglia Canal du Comet. Trasformano esclusivamente uve Chardonnay nel famoso Pouilly-Fuissé. Vengono prodotti solo due vini: la Réserve, l'orgoglio della famiglia, viene venduta solo quando la famiglia la ritiene pronta da bere.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con discrete sfumature verdi. Un bouquet aperto con note di frutta esotica, brioche tostata ed erbe selvatiche. Come al solito, il palato è potente, complesso e morbido, con delicati aromi di frutta matura, ananas succosa, mango, pera e mela, a cui si aggiungono una bella mineralità e note tostate di botte. La Borgogna meridionale ci offre un perfetto connubio tra fluidità, finezza e generosità. Finale lungo e intenso.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi **Paese di origine:** Francia **Appellation:** Mâcon

Produzent: Famille Canal du Comet **Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036 **Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0799023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru Famille Canal du Comet

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Da bere: da subito fino al 2036
Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi