MÖVENPICK
VINI



Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

La Borgogna bianca di un viticoltore

Descrizione:
I vini bianchi della denominazione Pouilly-Fuissé, nel sud della Borgogna, sono famosi in tutto il mondo. Questo splendido château appartiene alla famiglia Canal du Comet dal XIX secolo. Fin dall'inizio, solo le donne della famiglia si sono occupate dello château e delle preziose viti di Chardonnay. Un'altra particolarità della tenuta è che i suoi vini vengono messi in vendita solo quando hanno raggiunto il loro perfetto equilibrio e il loro apice.

Profilo aromatico:
Bel giallo dorato brillante. Bouquet generoso di frutti esotici e gialli, con note di pane tostato imburrato, miele floreale, erbe di campo e vaniglia bourbon. Al palato è fluido e complesso, con deliziosi aromi fruttati di agrumi, mela cotogna, pera e mela. Lungo finale di eccezionale complessità, persistenza e sublimi sfumature di tostatura della botte.

Abbinamenti:
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.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Mâconnais
Produttore:	Famille Canal du Comet
Produzione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2036
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	0126024

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	100% Chardonnay
Maturità di degustazione:	da oggi fino al 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch