



Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly, Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Un Borgogna grandioso

Beschreibung:

Fin dalla sua creazione nel 1551, questa tenuta nel sud della Borgogna è sempre stata gestita da donne. Oggi è nelle mani della famiglia Canal du Comet, dove madre e figlia coltivano esclusivamente uve Chardonnay per produrre Pouilly-Fuissé di fama mondiale. La tenuta produce solo due vini, tra cui La Réserve, l'orgoglio e la gioia dei suoi creatori, che lo rilasciano solo quando ritengono che abbia raggiunto il suo apice.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante con riflessi verdi. Al naso è aperto e generoso, con un'abbondanza di mango maturo, ananas, pera, Golden Delicious e brioche appena tostata. Nel bicchiere è poi caratterizzato da una ricca struttura, grande intensità e pienezza. La frutta gialla ricca e abbondante incontra la mineralità unica del calcare e il calore della Borgogna meridionale. Un gioco quasi ideale di potenza, intensità e finezza, con gli aromi tostati della botte ottimamente integrati. 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: Pouilly-Fuissé AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0799018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly
Pouilly-Fuissé AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi