



Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne, Domaine du Roc des Boutires

Uno Chardonnay di prima classe di eccezionale qualità

Beschreibung:

Il Domaine du Roc des Boutires si trova nel cuore della denominazione Pouilly-Fuissé. Le uve provengono da un'esposizione a est nel cuore del villaggio di Pouilly. Le viti hanno più di 35 anni e crescono su terreni calcarei.

Degustationsnotiz:

Giallo oro scintillante. Attraente naso fruttato di albicocche mature, pesca e mela con sottili note di finocchio, agrumi, cera d'api e pane tostato. Al palato è fine e minerale, con una bella complessità, succosità e pienezza. Un vino potente che possiede anche eleganza e finezza. Tocco salato nel lungo e dissetante finale.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Mâcon
Produzent:	Domaine du Roc des Boutires
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1094418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne
Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi