



## 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

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Francia                     |
| <b>Appellation:</b>      | Mâcon                       |
| <b>Produzent:</b>        | Domaine du Roc des Boutires |
| <b>Allevamento:</b>      | 17 Mesi in barrique         |
| <b>Viticoltura:</b>      | Tradizionale                |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.0%                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | 100% Chardonnay             |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 1094420                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne  
Domaine du Roc des Boutires

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                              |
| <b>Valutazioni:</b>   | Wine Spectator 88/100, Score 18.5/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Chardonnay                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                         |
| <b>Allevamento:</b>   | 17 Mesi in barrique                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi             |