



Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Pouilly-Fuissé in edizione limitata

Beschreibung:

Questo Pouilly-Fuissé, di cui sono state imbottigliate solo circa 2000 bottiglie, si abbina perfettamente a pesce e frutti di mare, carni bianche o pollame in tutte le loro varianti. Le uve provengono al 100% da raccolto manuale.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Note floreali e di vaniglia arricchiscono il magnifico bouquet di frutta gialla e noci. Al palato rivela un fruttato avido e succoso con aromi di albicocca e agrumi, oltre a sottili sfumature di pane tostato, noce e brioche. Finale lungo e persistente.

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
Produttore:	Domaine Guillaume Curveux
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi