



Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Sauvignon Blanc da famosi appezzamenti della Loira

Beschreibung:

Le uve della Cuvée "Les Loges" provengono da una trentina di parcelle diverse, per mettere a punto l'equilibrio tra mineralità, acidità e frutto.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro brillante. Al naso si percepiscono belle spezie minerali con note di fiori bianchi, agrumi, pietra focaia ed erbe fresche. Un Sauvignon Blanc equilibrato, vivace e succoso che rivela tutta l'eleganza del suo terroir. Complesso, ricco di frutta e spezie, con acidità cesellata e fantastica freschezza. Finale complesso e persistente.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine des Rabichattes

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1206921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOP

Les Loges
Domaine des Rabichattes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi