



2018 Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne, Domaine du Roc des Boutires

Uno Chardonnay di prima classe di eccezionale qualità

Nota di degustazione:

Giallo dorato 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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Boutires
Valutazioni:	Decanter 92/100, Parker 92/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1094418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 92/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi