



2018 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Nota di degustazione:

Giallo limone carico. Al naso è leggermente riduttivo, con note di spezie e frutta a nocciolo. Ampio e ricco al palato, rivela le sfumature cesellate del terroir, rabbiose e dirette. Agrumi, pesche ed erbe fresche. Finale lungo.

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:	Parker 91/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1094518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 91/100
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