



2020 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Nota di degustazione:

(st) Giallo intenso di buccia di limone, delicatamente riduttivo al naso, delicatamente speziato e con aromi di frutta a nocciolo. Al palato è corposo, ricco, con spezie di terroir cesellate, corsa e tensione. Molti agrumi, pesca, erbe fresche. Il finale è lungo e convincente.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Boutires
Valutazioni:	
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1094520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi