



2022 Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Nota di degustazione:

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, su sottili sfumature di pane tostato, noce e brioche. Finale lungo e persistente.

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:	Curveux
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1178522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi