



## 2022 Pouilly-Fuissé

Vers Gras 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

#### Nota di degustazione:

(st) Giallo brillante con riflessi verdi, il bouquet è penetrante e fruttato, con erbe selvatiche e sottili aromi di mandorle e noci. Al palato è molto strutturato e potente, fondente e succoso, con l'eleganza e la delicatezza di un ottimo Chardonnay di Borgogna. Note sottili di vaniglia e brioche tostata fino al finale di lunga durata.

#### 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:FranciaRegione:BorgognaSottoregione:MâconnaisProduttore:Curveux

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 1178722



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

### Pouilly-Fuissé

Vers Gras 1er Cru AOC Domaine Guillaume Curveux

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Chardonnay Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Fresco, tra 9 e 12 gradi Servizio: