

Région	Bourgogne
Appellation	Pouilly-Fuissé
Producteur	Cave des Grands Crus Blancs
Contenance	75cl
Cépages	Chardonnay
Temp. de service	11 à 13°
Durée de garde	5 à 10 ans
Accords avec familles de plats	APERITIF FRUITS DE MER POISSON VEAU

Commentaire de dégustation

Or pâle à soutenu. Au nez, différentes familles d'arômes composent le bouquet délicat et complexe où se mêlent le fruité (amande fraîche, abricot) et le floral (violette). En bouche, puissant et charnu, il dévoile des notes de tilleul, de cannelle, de miel et présente une bonne persistance aromatique. Ce vin convient très bien aux poissons en sauce et crustacés, mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée.

