

Domaine du Bouchot

POUILLY-FUMÉ CAILLOTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fumé

Zona produttiva Valle della Loira, Saint Andelain. Parcelle Les Papillons, Les Petits Papillons, Les Chantalouettes, Vaurigny. Esposizione oves-sud ovest a 190 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Calcere portlandiano con Caillottes sottili (schegge dure di calcare). Solo 10 cm di suolo sopra la roccia madre.

Vinificazione Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti in vasche di cemento.

Invecchiamento Affinamento: 60% vasche in acciaio inox, 30% Cigars (botti di 350-400 litri), 10% uova in cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

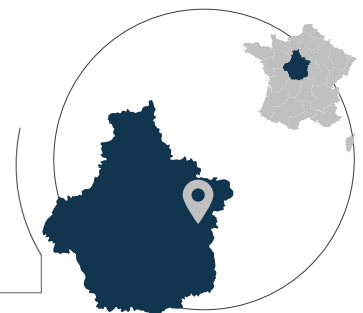
Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso è fresco con note minerali e di pietra focaia.

Sapore Al palato continuano le sensazioni già avvertite al naso. Il sorso presenta tensione ed eleganza, con aromi agrumati.

Abbinamenti Perfetto insieme alle ostriche e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER

