

Domaine du Bouchot

POUILLY-FUMÉ TERRES BLANCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fumé

Zona produttiva Valle della Loira, Saint Andelain. Vigne coltivate in biodinamica esposte a sud-sud est tra i 190 e i 230 metri d'altezza. Parcelle: Les Champs du Roin Haut et Bas, La Côte des Prés, Les Déserts, Le Domaine du Bouchot, Les Champs Frisés, Les Genièvres, Les Bascoins et Les Champs de la Croix.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Marne kimmeridgiane (terre bianche) composte da argilla, calcare e ostriche fossilizzate.

Vinificazione Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

Invecchiamento Affinamento in vasche in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

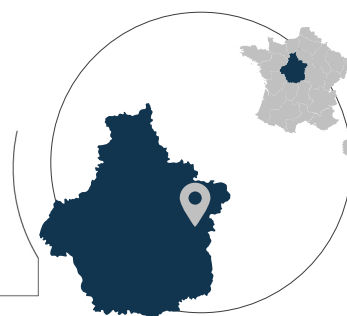
Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso spiccano note fresche di agrumi.

Sapore Al palato l'attacco è elegante, con tensione e note di pera.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti di pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER

