

Pouilly-Fumé

Pouilly-Fumé AOC Domaine Seguin

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Pouilly-Fumé AOC.

Domaine : Domaine Seguin.

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Millésime: 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : jaune pâle avec des reflets argentés.

Nez: expressif, typique, sur le jus de citron et de limette, la goyave, le bourgeon de cassis, l'ortie et des notes minérales de silex et de craie.

Bouche: l'attaque est fraîche, franche, pure et équilibrée, avec une acidité puissante, pour un toucher de bouche aérien, sur des saveurs délicates de fleurs de sureau, de limette, de silex dans une finale salivante.

Conclusion: une pure expression du Sauvignon!

Service : servir à 8°C. Poissons fumés, fromages de chèvre frais.

Les vignes sont situées sur l'ensemble du vignoble de Pouilly-sur-Loire, permettant d'assembler, pour cette cuvée, les trois terroirs typiques que sont le calcaire (60%), les marnes kimméridgiennes (30%) et le silex (10%).

Teneur en alcool: 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf.: 90757 75 2023 **Prix membre**: 16.90

Prix catalogue: 18.80