

En Travertin - Pouilly Fumé



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Argilo-calcaire

Ce Pouilly-Fumé est récolté sur des sols argilo-calcaires des coteaux de Saint Andelain.

D'une très grande finesse aromatique, ce vin est le reflet d'une expression du Sauvignon au féminin. Il est également d'un bouquet complexe et séduisant.

Ce vin charmeur, flatteur, a un caractère floral et fumé (représentatif du cépage Sauvignon), ce qui contribue à l'harmonie du vin.

Ce vin blanc sec exprime sa typicité à travers son élégance fruitée, sa rondeur et sa persistance. Servez-le autour de 10 °C.

Après un pressurage délicat et un débouillage statique de 24 heures, ce vin fermente en cuves inox (15-18°C) puis est élevé 5 mois sur ses lies fines de fermentation.

Il accompagne à merveille les crustacés, poissons, viandes blanches et fromage de chèvre.

