



Pouilly-Fumé Blanc AOP 2024

Domaine J. de Villebois, Loire

Type	Weisswein
Cépages	Sauvignon Blanc
Origine	Frankreich, Loire
Producteur	Domaine J. de Villebois
Expansion	im Stahltank, auf der Hefe, während sechs Monaten
Température de service	6 bis 9 Grad Celsius
Prêt à boire	bis 5 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	13 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	11041724

Beschreibung

Selektive Lese in der Nacht bei kühlen Temperaturen. Sanfte Pressung, Kältestabilisierung des Mosts über acht Tage, langsame, kühle Vergärung im Stahltank, Ausbau für sechs Monate auf der Hefe mit Aufrühren (Bâtonnage) ebenfalls im Stahltank. Aromen von Passionsfrucht, Mango und Banane. Delikate Balance zwischen kräftiger Textur und knackiger Frische. Konzentriert, tief und einzigartig. Ein solcher Sauvignon Blanc kann nur in Pouilly entstehen.

Passt zu

Aperitif, Krusten- und Schalentiere, Ziegenkäse wie zum Beispiel Crottin de Chavignol