# POUILLY FUMÉ " LES CRIS " 2018 D. ALAIN CAILBOURDIN

| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Loire |
| Sous région : | Centre |
| Cépage(s) : | 100% sauvignon blanc appelé ici « Blanc Fumé » |

Note de dégustation :

Le vin présente une jolie robe jaune citron moyennement soutenue et brillante. Le nez est expressif et tout en élégance. La gamme aromatique présente des notes fruitées (ananas, agrumes,…) et minéral. L'expression en bouche est intense et raffinée, puissante avec beaucoup de minéralité et d'une persistance aromatique très longue.

| | |
|---|---|
| Température de service : | 8 C° |
| Potentiel de garde : | 10 à 15 ans dans une bonne ca… |

Suggestion(s) gastonomique :

Une cuvée d'exception qui s'exprimera pleinement en compagnie de poissons et crustacés.

Commentaires du sommelier :

Les Cris est un terroir unique, très calcaire, pauvre et caillouteux. Alain Cailbourdin sait transcender ces raisins de sauvignon et ce sol en un vin racé, ultra-raffiné et au potentiel de garde incroyable.

Puissance