



POUILLY FUISSÉ 2018 " BÊLEMNITE " D. VAUPRÉ

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100% chardonnay



Note de dégustation :

Vin qui présente une couleur jaune citron moyennement soutenue. Le nez est déjà très ouvert et possède beaucoup de complexité et de classe. Il possède des notes d'agrumes, de minéral et un boisé raffiné. La bouche est tout en finesse avec du caractère et de la race. La structure est délicate, l'équilibre est parfait et la complexité du nez se prolonge en bouche. Finale longue et intense.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



poisson et crustacés en sauce, viande blanche à la crème

Commentaires du sommelier :

Depuis l'arrivée du fils Florent en 2009 aux côtés de son père Dominique, l'ensemble du vignoble familial (11 ha) est labouré ou enherbé, les traitements sont raisonnés, la vinification se fait avec les levures indigènes et les élevages sur lies se sont allongés jusqu'à la mise en bouteilles.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

