



POUILLY FUMÉ " TRIPTYQUE SILEX " 2019 D. ALAIN CAILBOURDIN

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Centre
Cépage(s) : 100 % Sauvignon



Note de dégustation :

Belle robe jaune or soutenue. Nez très complexe alliant avec justesse le fruité du cépage sauvignon blanc, la minéralité du terroir calcaire de Pouilly et le bois de chêne utilisé dans l'élevage du vin en barriques. Une aromatique classe et élégante. En bouche, même si ce vin garde la fraîcheur naturelle du cépage, il possède une matière importante, une belle opulence et une richesse qui en fait un grand vin de gastronomie. La persistance est au rendez vous avec près d'une dizaine de caudalies.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



sandre à l'aneth, brochet au beurre blanc

Commentaires du sommelier :

Issue de parcelles de 70 ans d'âge et vinifiée en fût de chêne, cette cuvée est une cuvée de grande classe. Complexité, fraîcheur, onctuosité...l'harmonie est parfaite!



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

