



POUILLY VINZELLES 2023 " VIEILLES VIGNES " SEGUIN MANUEL / BIO

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

Note de dégustation :

Derrière sa robe or pale, le nez révèle des arômes de fruits estivaux bien mûrs, type poire et pêche. Ensuite, il laisse apparaître de délicates notes boisées et minérales. En bouche, ce fruit est mis en valeur par une trame tendue et saline caractéristique de ce terroir. Le vin se termine sur des nuances grillées. Un vin complexe et très élégant.

Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Parfait pour un bel apéritif, il se mariera aussi très bien avec des poissons et crustacés en préparation moyennement corsée. Eventuellement avec des viandes blanches légères ou des fromages à croûte fleurie.

Commentaires du sommelier :

Situé dans le mâconnais, ce village jouxte celui de Pouilly-Fuissé. Son sol est similaire à celui de son voisin, un complexe argilo-calcaire datant du Jurassique. La parcelle fait face à l'Est à mi-côteau. Fermenté et élevé pendant un an sur lies en fûts de chêne, ce vin a été vinifié dans la grande tradition bourguignonne. Il combine avec brio la minéralité typique du Chablisien avec la rondeur et la suavité des vins de la Côte de Beaune. Une bouteille remarquable !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

