



MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2024 " SUR LE MONT " D. CHEVEAU ET FILS

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

Note de dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verts, nez minéral, à peine boisé et au fruité quasi exotique. La bouche possède une belle richesse tout en restant vive et tendue jusqu'en finale. Vin parfaitement équilibré et long, sur la minéralité et le fruit frais.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et crustacés grillés ou rôtis au four, sauce légère, jus de coquillage aux agrumes

Commentaires du sommelier :

Le terroir du Mâconnais regorge de vins de haute expression, une autre facette du Chardonnay, celle qui combine maturité optimale du fruit à une grande fraîcheur équilibrée. Solutré Pouilly, c'est un terroir contigu à l'appellation Pouilly Fuissé. Les vins sont un peu plus légers que leur prestigieux voisin, quoique. Ces vignobles exceptionnels ont un potentiel encore sous-estimé alors n'attendez pas ! Profitez en tant qu'il y en a, la production est limitée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

