



POUILLY FUSSÉ 2024 " LES VIGNES DU HAMEAU " DOMAINE CHEVEAU ET FILS

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

Note de dégustation :

Vin qui présente une belle couleur jaune citron moyennement soutenue. Le nez est déjà très ouvert et possède beaucoup de complexité et de classe. Il révèle des notes d'agrumes, de fruits jaunes (pêches), de minéralité et un léger 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 :



Noix de St jacques rôties et jus de coquillages, saumon en papillote et au citron vert,...

Commentaires du sommelier :

Pouilly Fuissé, c'est « L'Appellation » du sud de la Bourgogne. A mi-chemin entre l'élégance minérale d'un Chablis et la richesse boisée d'un Puligny. Un coup de cœur des sommeliers !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

