

Domaine Berthier Pouilly-Fumé blanc sec 2023




VIGNOBLES
BERTHIER

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2023

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Berthier Pouilly-Fumé blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Marnes Kimméridgiennes.

Vinification

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures.

Elevage

Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Service

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins

Notre Pouilly Fumé sera agréable de s l'apéritif. Il se mariera également avec des crudités et légumes ou bien un bon jambon braisé, les poissons de mer grillés ou rôtis, les coquilles St Jacques ou encore une gelée d'aile de raie aux crevisses et aux pommes vertes

Dégustation

D'une robe jaune claire brillante au reflet d'or pale, ce Pouilly Fumé blanc s'ouvre sur un nez de fleurs blanches, associant des notes végétales aux zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise et d'une belle fraîcheur.

Description brève du produit :

Enfin un Pouilly-Fumé de grande qualité à prix abordable, de surcroît dans un très beau millésime ! Merci les frères Berthier.