

Omschrijving

Bleke gouden kleur met groene tinten. Fijne neus met tonen van citroenschil en passievrucht. Fris en delicaat. Aroma's van tropisch fruit zoals mango. Fijne finale met een lange afdrank. Serveertemperatuur: 8 tot 10 graden. Wij adviseren de wijn even te laten ademen na het inschenken, zodat de volle aroma's goed vrij komen.

Druivensoort(en)

Sauvignon Blanc

Vinificatie

Gebied van 14 hectare, met een terroir bestaande uit vuursteen, kalksteen en zand. De werkwijze is duurzame agricultuur –landbouw. Duurzame agricultuur houdt in dat het een verantwoordelijke benadering betreft. Dit optimaliseert het kwalitatieve resultaat met inachtneming van het beschermen van de gezondheid en omgeving. Rijping op roestvrijstalen tanks.

Ligging

De wijngaarden zijn gelegen in de gemeente Saint Laurent l'Abbaye en de bodem bestaat overwegend uit kalksteen, stenen aan de oppervlakte met klei dieper daaronder. De wijngaarden worden met groot respect voor de natuur en met zo weinig mogelijk menselijke inmenging benaderd.

Spijsadvies

Een heerlijke combinatie met gegrilde vis, zeevruchten, schaaldieren en vistrine. Liever vlees? Dan past deze wijn bij gevogelte en gemarineerd of gestoofd kalfsvlees. Daarnaast uitstekend bij kazen als Crottin de Chavignol, Emmentaler, Camembert en Cantal.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0292451
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2016
Streek:	Loire
Appellatie:	AC Pouilly Fumé

