



2021 Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Sauvignon Blanc da famosi appezzamenti della Loira

Descrizione del vino:

Le uve della Cuvée \"Les Loges\" provengono da una trentina di parcelle diverse, per mettere a punto l'equilibrio tra mineralità, acidità e frutto.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante. Al naso si percepiscono belle spezie minerali con note di fiori bianchi, agrumi, pietra focaia ed erbe fresche. Un Sauvignon Blanc equilibrato, vivace e succoso che rivela tutta l'eleganza del suo terroir. Complesso, ricco di frutta e spezie, con acidità cesellata e fantastica freschezza. Finale complesso e persistente.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Domaine des Rabichattes
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1206921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOP

Les Loges

Domaine des Rabichattes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi