



2023 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

La Borgogna bianca di un viticoltore

Descrizione del vino:

I vini bianchi della denominazione Pouilly-Fuissé, nel sud della Borgogna, sono famosi in tutto il mondo. Questo splendido château appartiene alla famiglia Canal du Comet dal XIX secolo. Fin dall'inizio, solo le donne della famiglia si sono occupate dello château e delle preziose viti di Chardonnay. Un'altra particolarità della tenuta è che i suoi vini vengono messi in vendita solo quando hanno raggiunto il loro perfetto equilibrio e il loro apice.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo oro meravigliosamente luminoso. Bouquet generoso e aperto con frutti esotici e gialli, pane tostato imburrrato, miele di zagara, erbe di campo e vaniglia bourbon. In bocca è succoso e complesso, la tessitura fine del frutto rivela agrumi, mela cotogna, pera matura e mela. Il lungo finale presenta un'eccezionale complessità, un riverbero e sublimi sapori tostati provenienti dalle barrique.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Château Pouilly
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi