



Pouilly Fumé Cuvée « Sélection »

DOMAINE DEZAT
ARNAUD ET STEPHANIE

VIGNOBLE

CEPAGE : Sauvignon Blanc
SUPERFICIE : 0,4 hectares
DENSITE : 6 700 pieds/hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans
TERROIRS : 100 % Terres Blanches

VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques, tri de la vendange.
Pressurage direct pneumatique.
Fermentation alcoolique (1 à 2 mois) et élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 8 mois (fûts âgés de 0 à 3 vins)

DÉGUSTATION

ROBE : Couleur jaune soutenue, avec de belles nuances dorées
NEZ : Intense avec des notes de fruit de la passion, pêche et d'agrumes
BOUCHE : Harmonieuse avec une dominante florale où s'entremêlent des notes de pêche et d'agrumes le tout englobé par une belle minéralité en fin de bouche.
SERVICE : 8 à 12°C
GARDE : 4 à 8 ans
ACCORDS METS-VINS : Le Pouilly Fumé Sélection se mariera à merveille avec un civet de lapin à la moutarde ou une salade de chèvre chaud.
S'appréciera idéalement à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande blanche. Il peut également être servi au moment du fromage, notamment avec le Crottin de Chavignol

