



Pouilly-Fumé Blanc AOP 2024

Domaine J. de Villebois, Loire

Typ	Weisswein
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Herkunft	Frankreich, Loire
Produzent	Domaine J. de Villebois
Ausbau	im Stahltank, auf der Hefe, während sechs Monaten
Ausschanktemperatur	6 bis 9 Grad Celsius
Trinkreife	bis 5 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	11041724

Beschreibung

Selektive Lese in der Nacht bei kühlen Temperaturen. Sanfte Pressung, Kältestabilisierung des Mosts über acht Tage, langsame, kühle Vergärung im Stahltank, Ausbau für sechs Monate auf der Hefe mit Aufrühren (Bâtonnage) ebenfalls im Stahltank. Aromen von Passionsfrucht, Mango und Banane. Delikate Balance zwischen kräftiger Textur und knackiger Frische. Konzentriert, tief und einzigartig. Ein solcher Sauvignon Blanc kann nur in Pouilly entstehen.

Passt zu

Aperitif, Krusten- und Schalentiere, Ziegenkäse wie zum Beispiel Crottin de Chavignol