

Domaine du Bouchot

MCMLV - 1955

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fumé

Zona produttiva Valle della Loira, Saint Andelain, dalla parcella più vecchia piantata nel 1955, coltivata in regime biodinamico.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Marne kimmeridgiane (terre bianche) composte da argilla, calcare e ostriche fossilizzate.

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 24/48 ore. Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

Invecchiamento Affinamento 50% in botti di legno, 50% in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

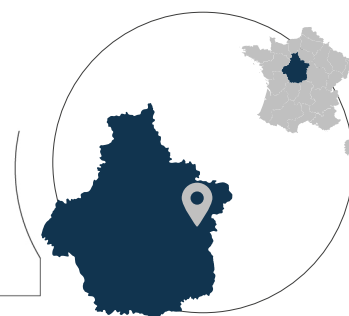
Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso emergono chiari rimandi agli agrumi.

Sapore Il sorso è complesso, intenso e con un'elegante potenza nel finale.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti sofisticati, dagli antipasti al dessert.

Temperatura di servizio 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER

