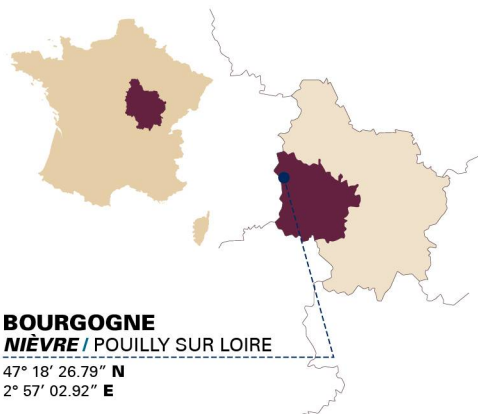


POUILLY FUMÉ LA RAMBARDE

POUILLY SUR LOIRE / VAL DE LOIRE



BOURGOGNE
NIÈVRE / POUILLY SUR LOIRE
47° 18' 26.79" N
2° 57' 02.92" E

Già nel diciassettesimo secolo ci sono tracce di questa Maison della Loira. Originaria proprietaria era la famiglia Chatelain, ma alla fine dell'Ottocento l'assenza di eredi maschi indusse le sorelle Chatelain a cambiare il nome adoperando i cognomi dei rispettivi mariti: Landrat e Guyolot. Oggi l'azienda è famosa soprattutto per la sua produzione di Pouilly Fumé, grande vino bianco che sposa la grande cucina di pesce. I vini vengono tutti prodotti unicamente con uve provenienti da vigneti di proprietà.



ANNO DI FONDAZIONE
1686



ESTENSIONE TERRITORIO
16 Ha



ENOLOGO
SOPHIE GUYOLLOT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
SAUVIGNON BLANC - CHASSELAS



TIPOLOGIA

Vino bianco – Pouilly Fumé AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Pouilly sur Loire



VITIGNO

Sauvignon 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ricco di silice, calcare e marna.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Decantazione statica a freddo prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.



COLORE

Giallo paglierino con sfumature verdi.



PROFUMO

Al naso tipico aroma di sauvignon, in particolare emergono il bosso e la ginestra.



SAPORE

Al palato emergono il pompelmo e il limone che lo rendono un vino vivace e bilanciato.



ABBINAMENTI

Perfetto con pesci d'acqua dolce, salmone, sushi, granchio o insalata di pasta. È un vino per tutto il pasto, dall'aperitivo ai formaggi, specialmente quello di capra tipico della zona di produzione.

