

Domaine SANGOUARD



VIN POUILLY-FUISSÉ "Hautefriche"



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Sols argilo-calcaires, exposition Est-Sud Est

Récolte en bioprotection, vinification traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



DÉGUSTATION

Robe jaune or brillante. Nez complexe mêlant fruits blancs et jaunes, notes florales, vanillées et légèrement toastées. Bouche ample et structurée, bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, finale longue et harmonieuse.



ACCORD METS VINS

Poissons en sauce, volailles rôties ou crémees, risotto, poulet à la crème, poisson en sauce ou fromages à pâte pressée affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

Entre 7 et 10 ans