



SANGOUARD-CHÉNÉ

MÉMOIRE DE FAMILLE



VIN

POUILLY-FUISSÉ



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Pouilly Fuissé occupe les versants et le pied des roches de Solutré et Vergisson sur des éboulis caillouteux et des sols argilo-calcaires du jurassique.

Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible



DÉGUSTATION

D'une robe de couleur or, Riche et complexe, véritable vin de caractère, il se démarque par sa pureté. La bouche exprime une grande finesse avec tension, précision et minéralité.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des noix de Saint-Jacques poêlées, des crustacés et poissons en sauce, et s'accordera aux viandes blanches comme le veau et la volaille en crème, aux plats exotiques et sur des fromages de chèvres, du Cantal ou du Saint-Marcelin.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer
dans les 5 ans