

Domaine **BONNARD**



Pouilly Fumé 2015

Terroir : Marnes Kimméridgiennes

Exposition : Sud-est

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Degré alcoolique : 13 %

Vinification et élevage: la fermentation est conduite lentement et à basse température afin de préserver et d'affirmer les arômes caractéristiques de notre Pouilly Fumé.

Dégustation: Notre Pouilly Fumé offre un nez agréable de fleurs de pêcher. En bouche, il dévoile des arômes d'agrumes, de fruits à chaire blanche et de cassis en fin de dégustation. Ces arômes sont harmonieusement fondus dans un bel équilibre. Idéalement, il doit être dégusté entre 1 et 4 ans à une température de 12 degrés.

Le Pouilly Fumé accompagne les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches et les fromages relevés tel que l'Epoisse. Il est également agréable de la déguster avec du foie gras.

