



AOP POUILLY FUMÉ

Blanc sec « Château de la roche »

Cépages : Sauvignon blanc

Sol : siliceux

Vinification : Traditionnelle.

Dégustation : Beau jaune clair aux reflets vert pâle. Nez bien typé, floral et fumé à la fois, sur un fond de fruits exotiques. La bouche est fruitée, sur un registre identique à celui du nez, avec une pointe plus ferme en finale soulignant le côté minéral de ce vin.

Accord mets/vin : Se marie avec délice aux fromages de chèvre, crustacés à chair très fine : homard et langouste, mais il sera très apprécié en apéritif. Servir entre 10/12°C

