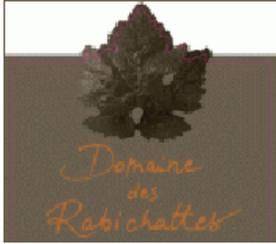


Cuvée Vieille vigne

AOC Pouilly-sur-Loire



À 200 km au sud de Paris, le vignoble de Pouilly-sur-Loire est le plus méridional des vignobles d'appellation d'origine contrôlée de la vallée de la Loire. Ses coteaux en rive droite, hérissés de vignes depuis plus d'un millénaire, sont dotés de sols remarquablement diversifiés (argilo-calcaires, marnes kimméridgiennes, argiles à silex, calcaires portlandiens), propices à l'épanouissement des cépages Chasselas (appellation Pouilly-sur-Loire) et Sauvignon (appellation Pouilly-Fumé). Il y a maintenant six générations qu'on cultive la vigne au Domaine des Rabichattes sur les terroirs sacrés du bord de Loire, dans le petit village des Loges.

Cépages : Chasselas (100 %)

Terroir : Agriculture très raisonnée et labour de la vigne.

Vinification : Vendange mécanique. Fermentation en cuve inox à une température de 15/16°C. Élevage sur lie fine et mise en bouteille au printemps suivant.

Dégustation: Nez très épanoui sur des arômes de fruits et de fleurs blanches; bouquet très élégant. La bouche est légère et fraîche. Une pointe de vivacité prolonge l'impression rafraîchissante. La dégustation se termine par une touche de pâte d'amande.

Service : Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, les crudités et viandes blanches.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

SCEA Grebet Père et fils - Pouilly-sur-Loire – France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

