



## Pouilly Fuissé

## **POUILLY FUISSÉ**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE





ADRIEN PIERARNAULT

## A. Pierarnault

Cépages et terroir : Chardonnay

**Vinification et élevage :** Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

**Dégustation :** Elégant et pleins de charme ce Pouilly Fuissé offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales, amande et noisette, agrumes et fruits blancs.

**Accompagnement :** Il convient très bien aux crustacés nobles comme les gambas, le homard, la langouste mais aussi au foie gras cuit. Il se mariera parfaitement avec les viandes blanches comme le veau et la volaille en sauce crémée ainsi qu'avec les fromages de chèvre.

**Servir à :** servir frais à 10 – 12°C

**Garde:** 3 – 5 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 078 485	1.325	77 x 77 x 298	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		8.3	260 x 177 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		870	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

