

Hubert Brochard

POUILLY-FUMÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fumé

Zona produttiva Comune di Pouilly-Fumé

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni sabbiosi, argillo-calcarei e silicei.

Vinificazione Fermentazione in vasche di cemento.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 4 mesi in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

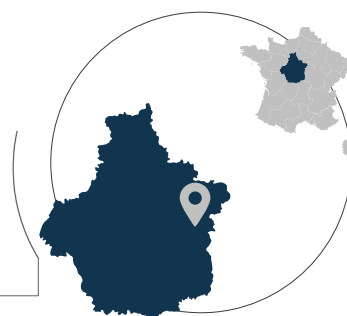
Colore Giallo cristallino.

Profumo Al naso è armonioso, con in evidenza gli agrumi e i fiori bianchi.

Sapore Al palato è generoso, con un bel blend di freschezza, mineralità ricordi di pesca e altri frutti a nocciolo.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a frutti di mare e piatti della cucina giapponese e coreana, La sua acidità lo rende perfetto in abbinamento al prosciutto affumicato di Sancerre.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO

