

# Domaine de la Loge

## 2023 La loge - blanc - 75cl

Appellation : Pouilly-Fumé

---

**Degré :**

12.7 % VOL

**Cépage :**

Sauvignon

**Terroir :**

argilo-calcaire, silex, marne et sables argileux.

**Vinification :**

vendange mécanique, débourage à froid, fermentation en cuve inox et élevage pendant 5 mois minimum en cuve inox.

**Dégustation :**

- robe : jaune pâle brillante.
- nez : finesse et note de fruits compotés.
- bouche : attaque en bouche vive, sur la fraîcheur, avec des notes d'agrumes et de fruits blancs.

**Accords mets et vins :**

apéritifs, viandes blanches.

**Service :**

entre 10 et 12°C



**POUILLY FUMÉ**  
DOMAINE DE LA LOGE



**Ingrédients :**

- raisin frais
- conservateurs : dioxyde de soufre
- stabilisateurs : carboxymethylcellulose (CMC)
- mis en bouteille sous atmosphère protectrice
- régulateurs d'acidités : acide citrique

**Déclaration nutritionnelle :**

Energie : 293kJ - 70kCal pour 100ml

Matières grasses : 0g

Acides gras saturés : 0g

Glucides : 0g

Sucres : 0g

Protéines : 0g

Sel : 0g