# Domaine de la Loge

## La Loge - blanc - 75cl

**Appellation : Pouilly-Fumé**

---

**Degré :**

12.7 % VOL

**Cépage :**

Sauvignon

**Terroir :**

argilo-calcaire, silex, marne et sables argileux.

**Vinification :**

vendange mécanique, débourbage 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 fraicheur, avec des notes d'agrume et de fruits blancs.

**Accords mets et vins :**

apéritifs, viandes blanches.

**Service :**

entre 10 et 12°C

La Loge

POUILLY FUMÉ

DOMAINE DE LA LOGE

## Ingrédients

Raisins, Saccharose, *Conservateur et antioxydant : Dioxyde de soufre - E220 ; Agent stabilisateur : Carboxyméthylcellulose - E466 ; Régulateur d'acidité : Acide tartrique ;* Agent stabilisateur : Acide citrique

Ingrédients allergènes indiqués en **gras**.
Ingrédients issus de l'agriculture biologique indiqué avec une *.

## Informations nutritionnelles

| Type | Pour 100 mL |
|---|---|
| Énergie | 331 kJ<br>79 kCal |
| Matières grasses | 0 g |
| dont acides gras saturés | 0 g |
| Glucides | 0.72g |
| dont sucres | 0.02 g |
| Fibres alimentaires | 0 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |
| Sodium | 0 g |

# POUILLY - FUMÉ

Appellation d'Origine Protégée

*La Loge*

INGRÉDIENTS & NUTRITION

Issu du cépage Sauvignon et de nos différents terroirs composés d'argile, de marnes et de silex, ce vin offre une palette riche en caractéristiques.
Son nez fruité présente en bouche des arômes d'agrumes et de fruits blancs.
Accords mets / vins suggérés : apéritifs, crustacés, viandes blanches.

**MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE DE LA LOGE PAR DAVID MILLET, VIGNERON SOUMARD - 58150 SAINT ANDELAIN**

12.5% vol. 750 ml

E= 79 kCal/331 kJ pour 100ml

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCE OF FRANCE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
ENTHÄLT SULFITE - INDEHOLDER SULFITTER
BEVAT SULFIETEN

3 770003 544005