Domaine de la Loge

Les Aveillons - blanc - 75cl

Appellation : Pouilly-Fumé

Degré :

12.7 % VOL

Cépage :

Sauvignon

Terroir :

marnes kimméridgiennes.

Vinification :

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

Dégustation :

- robe : jaune pâle avec des reflets verts.
- nez : acidulé et amylique (bonbon anglais).
- bouche : grasse et vive avec un côté salin et une belle finesse.

Accords mets et vins :

Fromages

Service :

entre 10 et 12°C

Les Aveillons

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 - E334 ;* Agent stabilisateur : Acide citrique - E330

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

Informations nutritionnelles

Type	**Pour 100 mL**
Énergie	331 kJ 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

Les Aveillons

INGRÉDIENTS & NUTRITION

Issu du cépage Sauvignon et de notre terroir de marnes kimméridgiennes, ce vin offre une palette riche en caractéristiques.
Son nez acidulé s'accompagne d'une bouche élégante et ronde.
Accords mets / vins suggérés : apéritifs, fromages.

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 544029