

Domaine de la Loge

2023 Les Aveillons - white - 75cl

Appellation : Pouilly-Fumé

Degré :

12.7 % VOL

Cépage :

Sauvignon

Terroir :

marnes kimméridgiennes.

Vinification :

vendange mécanique, débourage 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



POUILLY FUMÉ
DOMAINE DE LA LOGE

Ingédients :

- 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