Domaine de la Loge

Renaissance - blanc - 75cl

Appellation : Pouilly-Fumé

Degré :

13 % VOL

Cépage :

Sauvignon

Terroir :

argile, silex, marne.

Vinification :

vendange mécanique, débourbage à froid, fermentation en fût d'acacia et élevage pendant 1 an minimum en fût d'acacia.

Dégustation :

- robe : jaune doré.
- nez : miel et coing, légèrement boisé.
- bouche : opulente et grasse, belle persistance.

Accords mets et vins :

viandes, fromages à pâtes persillées.

Service :

entre 10 et 12°C

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

Renaissance

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.
Elevé en fût d'accacia, son nez légèrement boisé s'accompagne d'une rondeur et d'une opulence en bouche.
Accords mets / vins suggérés : viandes, fromages à pâte persillée.

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

13% 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 544043