

# Domaine de la Loge

## 2023 Renaissance - blanc - 75cl

Appellation : Pouilly-Fumé

---

**Degré :**

13 % VOL

**Cépage :**

Sauvignon

**Terroir :**

argile, silex, marne.

**Vinification :**

vendange mécanique, débourage 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 :**

- 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