

# Domaine de la Loge

## Silex - blanc - 75cl

Appellation : Pouilly Fumé

---

**Degré :**

13 % VOL

**Cépage :**

Sauvignon

**Terroir :**

Silex

**Vinification :**

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

**Dégustation :**

- robe : jaune pâle brillante.
- nez : minéral et légèrement fumé.
- bouche : fruits jaunes, belle persistance et minéralité en fin de bouche.

**Accords mets et vins :**

apéritifs, viandes blanches.

**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

## Silex

INGRÉDIENTS & NUTRITION



Issu du cépage Sauvignon et de nos différents terroirs composés d'argile à silex, ce vin offre une palette riche en particularités.

Son nez caractéristique dit "pierre à fusil" présente en bouche une belle minéralité.

Accords mets / vins suggérés : apéritifs, viandes blanches.

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

13% vol.  750 ml

E= 79Kcal/331 kJ pour 100ml

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



3 770003 544067