



POUILLY-FUMÉ

## LES DUCHESSES



### LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux des prestigieux villages vignerons de Saint-Laurent L'Abbaye et de Saint-Père. Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Argiles à silex

### LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours
- Elevage pendant 6 mois sur lies

### DÉGUSTATION

Ce vin se présente dans une robe dorée aux légers reflets verts.

Au nez, vous retrouverez la fraîcheur caractéristique de l'abricot et des fleurs blanches, capturant toute la typicité de l'appellation dans un seul verre.

La bouche, à la fois juteuse et aérienne, offre des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches, offrant une expérience gustative des plus agréables.



#### Accompagnement

Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.



#### Température de Service

Entre 10 et 12°C



#### Vieillessement

3 à 5 ans

### RÉCOMPENSES

Millésime 2023  
James Suckling - 92/100 pts  
Wine Spectator - 90/100 pts

Millésime 2022  
Wine Enthusiast - 89/100 pts

Millésime 2021  
Wine Enthusiast - 91/100 pts