

Domaine Serge Laloue

Pouilly Fumé



Zona:	Thauvenay – Vallée de la Loire - Sancerre
Vitigno:	100% Sauvignon Blanc
Terreno:	55% Argillo/siliceo - 30% marnoso con piccoli fossili 15% calcareo
Esposizione:	Sud
Età della vigna:	media 24 anni
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	120 mg/L



Colore giallo paglierino limpido, questo vino è dominato dalla complessità del terreno da cui nasce. Al naso spiccano aromi di bosso, cassis con lievi note agrumate dati dalla parte silicea, molto minerale, e sentori di spezie e cedro candito dalla marna fossile. Al palato, grande freschezza e persistenza.

Abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce crudo, tartares, coquillages, plateau royal e frutti di mare crudi.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**