

Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

POUILLY FUMÉ

APPELLATION : Pouilly-Fumé

NOM DU VIN : Moulin des Vrillères

TYPE/COULEUR : Blanc sec

CÉPAGE : 100% Sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo calcaire

AGE DES VIGNES : 24 ans environ

VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température durant 15 à 20 jours.
Remontage de lie après fermentation. Le vin reste en cuve environ 5 mois sur lie.

RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Vêtue d'une robe claire, ce vin révèle un nez profond sur des fruits exotiques et les agrumes. Bien équilibrée, sa bouche fraîche ne manque pas de persistance aromatique.

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à une température de 9° en apéritif seul. Le Val de Loire est le royaume des viandes blanches (veau, porc, volaille) avec lesquelles ce vin s'associe bien et il enchante le palais avec les crustacés tout comme les cuisses de grenouille. Le vin idéal pour une croisière à travers des plats de poissons cuisinés ou grillés.

RÉCOMPENSES :

- Guide Hachette
- Médaille d'or Gilbert et Gaillard dégustation
- Médaille d'or Féminale 2020



Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT