



PIERRE VESSIGAUD

POUILLY-FUISSÉ

Pierres à Canards

Fraîche et complexe



Viande blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

Température de service entre 9° et 11°

Bresse poultry, braised veal sweetbreads, chicken, foie gras rillettes, goat cheese, Brillat-Savarin



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans

Storage potential 10 years