

POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU

Vers Cras

Domaine Trouillet

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Onctueux et persistant

Ce 1er cru est sur sol peu profond, issu de calcaires durs, fins et blancs. Vendangée manuellement cette parcelle de 50 ares est vinifiée. Nous avons choisi un élevage d'un an sur lies fines en fûts 100% Français dont 30% en fûts neufs puis 6 mois en cuve.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches en sauce, crustacés, volailles en sauce, poissons, fromages pâtes molles croutes fleuries, desserts glacés, desserts fruits.

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 7 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine Trouillet

