

POUILLY-FUISSÉ

Pierres à Canards

Pierre Vessigaud

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Cette cuvée reflète la petite parcelle de 0,30 ha de vieilles vignes, 70 ans en moyenne, située à côté du lieu-dit « Les Tâches ». C'est un très grand terroir, donnant de faible rendement et des vins de gardes avec une pureté et minéralité naturelle.

ACCORDS METS ET VINS

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°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Pierre Vessigaud

