

POUILLY-LOCHÉ

Au Bûcher

Sébastien Giroux

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Loché est un village situé entre Fuissé et la N 6, le Pouilly-Loché produit à base de Chardonnay se rapproche, en caractère, de son illustre voisin: le Pouilly-Fuissé. Pouilly-Loché, appellation confidentielle de 32 ha seulement ! Issue du climat « Au Bûcher », cette cuvée associe noblesse, complexité des vignes âgées de 50 ans à la fraîcheur, la gourmandise d'une plantation récente.

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

Sébastien Giroux

