

POUILLY-LOCHÉ

Les Mures

Domaine Trouillet

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Pouilly Loché la plus petite appellation du Mâconnais (33 hectares), Le climat « Les Mures » située sur un coteau, orienté à l'est, qui domine la vallée de la Saône à 250 mètres d'altitude, sur le village de Loché, à 5 kilomètres, au sud-est de Mâcon. Loché est un site voué depuis les Romains à la vigne. Les fouilles, lors de la construction de la gare du TGV, qui met ce vignoble à 1 h 40 de Paris et de Genève, ont révélé les fondations d'une grande villa. Par la suite, la vigne a prospéré sous l'influence des moines de Cluny que rappelle le magnifique clocher octogonal du XIIème siècle derrière lequel se profilent les roches de Solutré et de Vergisson. Arômes discrets, fins, précis, de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est dense, avec un beau fruité charnu et une finale mentholée, fraîche.

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

Domaine Trouillet

