

AOC Pouilly-Fumé Perle des gabares Vin Blanc



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillé en agriculture biologique. Les vigneron apportent un soin particulier au travail du sol, leur savoir-faire consiste à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

Le Vignoble :

Appellation : AOC Pouilly Fumé
Encépagement : Sauvignon

Vinification :

Pressurage pneumatique, levures indigènes. Contrôle de température pendant la fermentation, soutirage puis élevage sur lie.
Degrés d'Alcool : 13.5°

Dégustation :

L'œil : de couleur vert pâle à jaune avec des reflets
Le nez : nez équilibré et très aromatique.
La bouche : Il s'équilibre entre rondeur et fraîcheur. En finale, la minéralité du vin laisse une belle longueur en bouche, autorisant un plaisir persistant.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 10 et 12°C

Suggestion culinaire : Ce vin peut tout d'abord être apprécié à l'apéritif. Il mettra en valeur vos viandes blanches, crustacés et poisson comme un saumon grillé.

Conservation :

A boire dès maintenant

