

Région	Bourgogne
Appellation	Pouilly-Loché
Producteur	Cave des Grands Crus Blancs
Contenance	75cl
Cépages	Chardonnay
Temp. de service	11 à 13°
Durée de garde	5 à 10 ans
Accords avec familles de plats	APERITIF FRUITS DE MER POISSON

Commentaire de dégustation

Or pâle à or ambré après quelques années de garde. Au nez il apparaît comme un vin sec au bouquet subtil de fleurs d'acacia, avec des notes très minérales (silex, pierre à fusil). En bouche, jeune, il révèle des arômes de pêche et d'agrumes. Après 3 à 5 ans de bouteille, des notes plus complexes se manifestent, telles que la poire, les fruits secs ou les amandes grillées, voir le pain d'épice. Il accompagne tout naturellement les fruits de mer et coquillages, ainsi qu'une volaille en sauce. Côté fromage, il s'apprécie tout simplement avec un fromage de chèvre du Mâconnais.

