

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

## 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.

