

Région	<b>Bourgogne</b>
Appellation	<b>Pouilly-Vinzelles</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>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUITS DE MER</b></p> <p><b>POISSON</b></p> <p><b>VEAU</b></p> <p><b>VOLAILLES</b></p>

## Commentaire de dégustation

Or pâle intense avec de nombreux reflets dorés. Intense au nez sur des notes fruitées (agrumes, pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, tilleul). Puissant et charnu en bouche, ce vin présente un très bel équilibre de par sa finesse aromatique et sa rondeur. Ce vin convient très bien aux plats de poissons poêlés. À partir de 3 à 5 ans de bouteille, il met en valeur les filets de volaille aux morilles et les viandes blanches.

