

Le Coteau
AOC Pouilly Fumé

Cuvée historique du domaine, issue de vignes plantées sur des terroirs de sables argileux et argilo-calcaires

Avec une robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes et de fleurs telles que la fleur d'oranger et le chèvrefeuille. Puis, s'expriment des notes de fruits blancs plus mûrs et juteux. Vif en bouche, la longueur des arômes de fruits blancs et de zestes est soutenue par une amertume salivante.

Saura vous combler de
l'apéritif aux fromages.

À déguster dans les 4 ans.

