

# DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

## POUILLY-FUISSE "Ancestral"

Pouilly-Fuissé - Blanc 2017



<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Pouilly-Fuissé
<b>Cuvée :</b>	POUILLY-FUISSE "Ancestral"
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Respectueux des traditions familiales, Pierre-Emmanuel vinifie cette cuvée en fûts de chêne de 3-5 vins comme au temps de ses aïeux. Le bois ainsi vieilli attendrit encore ce vin élégant sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fruits exotiques et de fleurs blanches.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, soutenue, reflets dorés.

**NEZ :** Enveloppé, généreux, arômes d'acacia, arômes de fruits exotiques.

**BOUCHE :** Raffinée, généreuse, ample, notes de miel, notes de vanille, tanins arrondis, légèrement minérale, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Terrine de poisson, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons à la crème, Viandes blanches en sauce, Blanquette de veau



### DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 91/100, Médaille Club 90+

Dussert Gerber 2019 : 5 étoile(s)

Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2019 : Médaille d'argent

Millésimes 2019 : Premiers grands vins classés

Powered by **Plugwine**

