



POUILLY-FUMÉ CUVÉE L'ANTIQUE 2020

★★★★☆ Avis 4.00 (1 Vote)

Pour les réveillons de Noël et du Jour de l'An, invitez à votre table la superbe cuvée l'Antique du Roc de l'Abbaye signée par l'artisan vigneron Florian Mollet.

Ce Pouilly-Fumé sublimerait en effet tous les mets de crustacés ou de poissons... voire les fromages, les chèvres en tête !

POUILLY-FUMÉ CUVÉE L'ANTIQUE 2020, UN VIN BLANC PARFAIT POUR LES RÉVEILLONS !

Ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur fondée au XII^e siècle par les moines Augustins, le domaine Roc de l'Abbaye est planté de parcelles de vignes idéalement situées sur les grands terroirs des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé.

Cette cuvée L'Antique est issue des plus Vieilles Vignes de Pouilly-Fumé au lieu-dit du « Champ Gordé » à Tracy-sur-Loire.

Cette cuvée vendangée à la main et vinifiée en pièces bourguignonnes de la forêt de Tronçais avec tout le savoir faire de Florian Mollet, vous séduira par sa texture gourmande et sa grande finesse.



Cuvée L'Antique 2020, le Pouilly-Fumé au goût légendaire

Notes de dégustation

Robe : Jaune traversée par des reflets argentés

Nez : Complexe et d'une grande finesse, qui s'épanouit sur des arômes de fleurs blanches, de pêche, d'orange.

Bouche : pleine de rondeur et de douceur, avec un bel l'équilibre autour d'une acidité ciselée qui lui confère tonus et longueur.

Accords mets-vins : Une cuvée idéale pour les poissons grillés, poêlés ou cuits au four, et même sur des fromages de chèvre ou à pâte cuite

Servez-le de préférence à une température de 8 à 10°

En vente au prix conseillé de 28,20€ chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com