



DOMAINE SEGUIN



Nome: CUVÉE « 3 »
Millesimo: 2017/2018/2020
Regione: LOIRA /POUILLY FUMÉ /
POUILLY-SUR-LOIRE
Denominazione: AOC POUILLY-FUMÉ
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% SAUVIGNON BLANC
Formati: 750 ml.

Coltura: tenuta familiare che affonda le sue radici nel XIX secolo e attualmente guidata da Philippe Seguin, che rappresenta la 6ª generazione: gli ettari vitati sono 19 e i suoli hanno composti di differente genere (calcare, marne Kimmeridge, siliceo), che favoriscono la produzione di vini complessi e fini. La “3” è la 3ª cuvée della nostra tenuta, creata per la nascita del 3º figlio e rispecchia i 3 terroir del vigneto Pouilly: il fruttato del calcare, la potenza aromatica delle marne kimmeridgiane e la mineralità del siliceo; ed è ottenuta dalla selezione delle migliori uve.

In cantina: da una selezione delle uve migliori, fermentazione alcolica si sviluppa per circa un mese e mezzo in barrique. L’affinamento avviene in botti da 500lt che accentuano la nobiltà e la personalità di questo vino: il legno qui diventa morbido e voluttuoso e lascia esprimere il frutto e la freschezza del Sauvignon.

Caratteristiche: nuance giallo luminoso, il naso rivela un bouquet di fiori bianchi e sentori di vaniglia e scorza di arancia, e frutto della passione; al palato esprime una grande ampiezza ed un lungo finale.

Abbinamenti: perfetto con primi e secondi piatti a base di pesce tipo rana pescatrice

Servizio: 8-10 °C