



DOMAINE SEGUIN



Nome: POUILLY-FUMÉ
Millesimo: 2021
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 6° generazione: gli ettari vitati sono 19 e i suoli hanno Componenti di vario genere, ovvero calcare, Kimmeridge e siliceo, che favoriscono la produzione di vini complessi e fini.

In cantina: raccolta delle uve provenienti dalle diverse vigne del domaine; fermentazione in acciaio a temperatura controllata, conversione malolattica completamente svolta ed affinamento in acciaio.

Caratteristiche: nuance giallo luminoso, il naso rivela un bouquet di fiori bianchi e un coté leggermente agrumato e al palato si esprime con un mix di freschezza e mineralità ben bilanciate che conferiscono slancio ad un lungo finale.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, in accompagnamento a ostriche e crostacei e decisamente indicato con piatti a base di asparagi

Servizio: 8-10 °C