

DOMAINE SEGUIN Pouilly Fumé AOP

VARIETALES: Sauvignon Blanc

D.O.: Loire

Descripción:

Si el Sauvigno es el rey en Pouilly-sur-Loire, el Loira es su reina. La influencia climática del río contribuye a la excelencia de cuatro vinos, así como a la diversidad de los terroirs: Caliza, Kimmeridgian Marls y Flint: frutuosidad, fuerza aromática y mineralidad. Esta diversidad de suelos, así como el trabajo y la pasión del viticultor, permiten ofrecer una amplia gama de sensaciones gustativas.

Vinificación:

La fermentación alcohólica duró una media de veinte días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 17° para conservar los aromas frutales del vino. Luego fue criado sobre sus lías finas durante varios meses.

Nota de Cata:

COLOR: Color amarillo pálido claro.

AROMA: Las primeras catas revelan aromas de cítricos (limón, rosa, pomelo), frutas exóticas (piña, mango) y aromas minerales (sabor a "pedernal") propios de la denominación.

BOCA: El paladar es redondo con notas exóticas y minerales, así como un gusto largo.

MARIDAJE: Entrantes, pescados y mariscos.

