



DOMAINE DE LA  
CROISÉE

# POUILLY FUMÉ MAGMA - 2022

**CÉPAGE :** SAUVIGNON BLANC  
**ÂGE DES VIGNES :** 30-40 ANS  
**TERROIR :** ARGILO-CALCAIRE-ASSEMBLAGE  
MARNES DU KIMMERIDGIEN,  
SABLES À SILEX ET CALCAIRE  
**VINIFICATION :** CUVE INOX, LEVURES INDIGÈNES,  
FERMENTATION MALO LACTIQUE



## DEGUSTATION

**APPARENCE :** Robe limpide, or pâle avec reflets argentés

**NEZ :** Un premier nez frais et porté sur le fruit mûr à chair blanche. Après agitation, de premières notes gourmandes apparaissent.

**BOUCHE :** Ce millésime 2022 annonce un vin puissant et gourmand. La mangue mûre et l'ananas sont les maîtres-mots de de cette cuvée Magma. La minéralité en note finale contraste avec sa rondeur.

## ACCORDS METS - VINS

Accompagne à merveille produits de la mer : poissons gras, huîtres, mais aussi viandes blanches et fromages de caractère. Il s'appréciera également en apéritif.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 10-12 °C

**CONSERVATION :** à boire dès maintenant, pourra aussi se conserver jusqu'à 5-6 ans.

**13,5% ● 750 mL**



*Ce flacon renferme le fruit du travail que deux amoureux du terroir et de la vie exercent avec passion.*

### INGRÉDIENTS

Raisins frais

ÉNERGIE	293 KJ - 70 KCAL
Graisses dont acides saturés	0 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

S02 total :	79 mg/L
Glucose - Fructose :	0.4 g/L