



DOMAINE DE LA
CROISÉE

POUILLY FUMÉ EDEN - 2022



CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC
ÂGE DES VIGNES: 30-40 ANS
TERROIR : MARNES DU KIMMERIDGIEN, SUR TERRES ARGILES
VINIFICATION : CUVE INOX, LEVURES INDIGÈNES, FERMENTATION MALO LACTIQUE

DEGUSTATION

APPARENCE : Robe limpide, or pâle avec reflets argentés

NEZ : C'est d'abord la finesse des arômes de fleurs et fruits blancs qui vient ouvrir le nez. Une brève aération dévoilera un vin de caractère, duquel on pourra déjà deviner toute la minéralité issue des naissains d'huîtres fossilisés caractéristiques des marnes du kimmeridgien.

BOUCHE: La rondeur du fruit éveille les papilles, une légère salinité apparaît, puis une douce et progressive amertume vient assoir une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS - VINS

Bien que s'accordant parfaitement avec les produits de la mer, cette cuvée Eden se mariera plus précisément avec des crustacés, huîtres ou encore coquilles St Jacques. Elle s'appréciera également sur des fromages de chèvre, brebis ou vache tel que Comté ou Raclette.

TEMPERATURE DE SERVICE: 10-12 °C

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

14% • 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	00 KJ - 00 KCAL
Graisses dont acides saturés	0 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
<hr/>	
S02 total :	75 mg/L
Glucose - Fructose :	1.7 g/L