



# POUILLY FUMÉ 2021

AOC

Spécialité par lot



Domaine LEBRUN

Pouilly-Fumé

Propriété de 8.8 hectares appartenant à Laurent Lebrun et situé sur un terroir d'argile et de silex sur la commune de Saint-Andelain. Il est voisin des producteurs historiques et réputés tels que Didier Dagueneau et Earl Ladoucette, il a la réputation noble de la butte de Saint-Andelain et son lieu-dit exceptionnel.

**Région:** Loire

**Cépage :** 100% Sauvignon blanc

**Vinification :** Fermentation en cuves inox, régulation des températures (16-18°C) avec levurage. Élevage de 6 mois sur lies avant un embouteillage et un affinage de 6 mois supplémentaire en bouteille avant la commercialisation.

**Dégustation:** Avec une couleur doré soutenue, il a des arômes d'agrumes, de fenouil, de pêches blanches et de bourgeons de cassis. En bouche, il a une superbe fraîcheur, un fruité pur et frais sur des saveurs de pêches blanches et des effluves minérales apportées par ce terroir exceptionnel. Finale très savoureuse sur des notes fumées et de fruits confits.

**Accords:** Excellent vin blanc pour accompagner le homard, le crabe et les poissons à chair blanche.

**Code SAQ :** 15041892

**Prix particulier :** 33,00\$

**Prix licencié :** 28,70\$

**Uvc :** 12

