



POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

La Cuisine de Marie

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle

NOTES DE DEGUSTATION

Le Pouilly-Fuissé est un vin qui éclate au nez par ses arômes délicats. On s'attend dès à présent à atteindre des sommets, la bouche est au départ discrète mais se révèle au fil de la dégustation. Tout n'est que finesse et délicatesse. Incontestablement le roi des blancs de la région.

ACCORDS METS & VINS

Il se déguste en apéritif. Il s'accorde aussi avec certains poissons (le Saint-Pierre, la Sole ou le Sandre), des crustacés tels que le homard grillé, des viandes blanches (la poularde) et des fromages (le Saint-Nectaire, le Charolles ou le Comté).

POINT FORTS

Marie a épousé le Beaujolais en épousant Pierre Ferraud. Elle défend avec ardeur les vins de sa région: les délicieux blancs du Mâconnais. Quand Marie s'active en Cuisine, c'est toute une histoire! Elle allie la douceur et le caractère en préparant des plats se mariant à la perfection avec ces Mâconnais minéraux.

TEMPERATURE DE SERVICE 10 à 12 °C

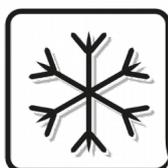
GARDE 4 à 5 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



FRAIS



MINERAL

