



Domaine LEBRUN
Pouilly-Fumé

POUILLY FUMÉ CUVÉE EUGÉNIE 2015

AOC

Importation privée

Région: Loire

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Vinification : La cuvée Eugenie Lebrun est élaborée en « tonnes » traditionnelles de 600 L en merrains des forêts voisines du Bourbonnais avec un élevage sur lies et une mise bouteille plus tardive. Issue uniquement des argiles à silex de St-Andelain et mis en marché après quelques années d'élevage, ce Pouilly Fumé exprime toute la complexité de ce grand terroir de Sauvignon Blanc. Fermentation en cuves inox, régulation des températures (16-18°C), levurage. Élevage 10 mois.

Dégustation: Ce vin pâle présente d'intéressantes fragrances de mimosas, d'asperge verte et de bourgeon de cassis. En bouche, il est bien équilibré. Fruité, des notes de fruit de la passion alliées à une touche minérale sont perceptibles. Des notes fumées se font sentir en fin de dégustation.

Code SAQ : 15180770

Uvc : 6

