

POUILLY FUMÉ

LES CAILLOTES



Pamplemousse



Pomme verte



Pêche Blanche

Les Caillottes dévoilent des arômes très délicats de fruits blancs et d'agrumes, d'une intensité séduisante (à la fois subtile et puissante). Un Pouilly-Fumé sur la fraîcheur et la précision, représentatif des sols calcaires des caillottes : élégant, droit, minéral.

ACCORDS METS & VINS

Avec des sushis, huîtres, poissons grillés, ou bien risotto aux légumes verts. Sans oublier le crottin de chavignol.



SIGNATURE

La Typicité du vin



CÉPAGE

Sauvignon blanc

SOL

Calcaires

VINIFICATION

Elevage en cuve inox 6 à 8 mois
Levures indigènes

Garde
2 à 7 ans

Service
8-10°C

DOMAINE CHOLLET



✉ contact@domainechollet.com

☎ +33.(0)3.86.39.02.19

🌐 www.domainechollet.com



6 Ter rue Joseph Renaud
58150 Pouilly sur Loire
France