

POUILLY FUMÉ

OXYGENE



Coing



Miel



Raisin

Oxygène part sur de magnifiques notes d'agrumes, de raisins, de coing avec une pointe de miel. La bouche est ronde, ample et tendue sur des arômes de fruits très murs soutenus par une belle minéralité. La finale est longue sur de beaux amers.

ACCORDS METS & VINS

Rillettes de poisson, Saumon gravlax, wok de légumes sauce soja et encore une tomme de brebis douce.



SIGNATURE

La Typicité du vin



CÉPAGE

Sauvignon blanc

SOL

Marnes Kimméridgiennes

VINIFICATION

Elevage en cuve inox 6 à 8 mois
Levures indigènes
Sans filtration

Garde
2 à 10 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