

POUILLY FUMÉ

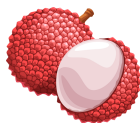
LES SABLES



Poire



Accacia



Litchi

Les Sables s'ouvrent sur un nez élégant et raffiné aux notes de pêche, de poire, d'acacia et de chèvrefeuille.

La bouche renforce ce bouquet printanier, mêlé à des notes de fruits exotiques (mangue et litchi) et se termine par une touche de salinité typique du terroir. C'est un vin gourmand et flatteur.

ACCORDS METS & VINS

Très agréable en début de repas,
Noix de St Jacques à l'émulsion de Mangue,
roulé de Bar au Curry.



SIGNATURE

La Typicité du vin



CÉPAGE

Sauvignon blanc

SOL

Sables

VINIFICATION

Elevage en cuve inox 3 à 5 mois
Levures indigènes

Garde
2 à 5 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