

# POUILLY FUMÉ

LES TERRES BLANCHES



Citron



Fleur d'oranger



Nectarine Blanche

Les Terres Blanches nous offre un nez vivifiant et très aérien sur les agrumes, le floral. Joli développement sur les fruits exotiques et une belle minéralité. Bien équilibré en bouche, le vin offre une belle fraîcheur en finale.

## ACCORDS METS & VINS

Petites fritures de Loire, poissons grillés, gambas, fruits de mer (notamment huîtres, ceviche, coquillages) et du suprême de pintade aux champignons.



## SIGNATURE

La Typicité du vin



## CÉPAGE

Sauvignon blanc

## SOL

Marnes Kimméridgiennes

## VINIFICATION

Elevage en cuve inox 12 mois  
Levures indigènes

Garde  
2 à 10 ans

Service  
8-10°C

DOMAINE CHOLLET



✉ [contact@domainechollet.com](mailto:contact@domainechollet.com)

☎ +33.(0)3.86.39.02.19

🌐 [www.domainechollet.com](http://www.domainechollet.com)



6 Ter rue Joseph Renaud  
58150 Pouilly sur Loire  
France