

Pouilly Fumé Silice Domaine Francis Blanchet



Prix: 15,85 €

Catégories: [Tous nos vins](#), [Val de Loire](#), [Vins Blancs secs](#)

Mots-clés: [Sauvignon](#), [Val de Loire](#), [Vin blanc sec](#)

Page: <https://www.avs-sa.be/produit/pouilly-fume-silice-domaine-francis-blanchet/>

En résumé

Cuvée Silice

S'il est un terroir où peut s'exprimer la minéralité du sauvignon blanc, c'est bien au Domaine Francis Blanchet sur ses coteaux au sol composé de 100 % d'argile à silex. Ici la silice sublime la minéralité du sauvignon libérant arômes et bouquets de bourgeons de cassis, buis et pierre à fusil fins et élégants d'une grande complexité en bouche. Tous les ingrédients d'une belle cuvée.

Description

A l'apéritif :

Avec de légers amuse-bouches.

Avec l'entrée :

Saint Jacques sauces agrumes, Carpaccio de coquilles saint Jaques, Asperges, ...

Avec le plat :

Poissons blancs en papillote, Saumon à l'oseille, Homard, Lotte, Sandre, en sauces épicées ou crémees, Moules marinières, ...

Avec les fromages

Fromages de chèvre et de brebis.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Val de Loire
- Nom du domaine: Domaine Francis Blanchet
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Pouilly Fumé
- Millésime: 2020

- Cépage(s): Sauvignon 100%

- Terroir :: 100 % argile à silex

Exposition : sud-ouest en coteaux

- Œil: Très jolie robe cristalline aux reflets or blanc

- Nez: Arômes délicats de buis et de bourgeons de cassis.

- Bouche: Le minéral l'emporte en délicatesse, bouquet alliant buis et pierre à fusil aux arômes fins et élégants d'une grande complexité en bouche.

- Elevage: L'élevage et la vinification sont réalisés en cuves inox

thermo-régulées. Minimum 6 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage.

- Garde: 4 à 6 ans voir bien plus

Galerie photos

