Domaine LEBRUN
Pouilly-Fumé

POUILLY FUMÉ 2021

AOC

Spécialité par lot

Région: Loire

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Vinification : Fermentation en cuves inox, régulation des températures (16-18°C), levurage. Élevage 4 à 6 mois.

Dégustation: Ce vin pâle présente d'intéressantes fragrances de mimosas, d'asperge verte et de bourgeon de cassis. En bouche, il est bien équilibré. Fruité, des notes de fruit de la passion alliées à une touche minérale sont perceptibles. Des notes fumées se font sentir en fin de dégustation.

Code SAQ : 15041892
Prix particulier : 29,95$
Prix licencié : 26,05$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com