

DRINKS.

Domaine Mathias Pouilly-Fuissé AC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article | 50021922 |
| Alcool | 13.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne-Beaujolais |
| Embouteilleur | Domaine Mathias, 225 Rue Saint-Vincent, 71570 Chaintré, France |
| Marque | Domaine Mathias |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des Sulfites |
| Dégustation | Au nez, des arômes de fruits jaunes avec des notes grillées. En bouche, il est complexe et bien structuré avec des arômes de beurre et des notes d'agrumes. Long en bouche. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | 100 % Chardonnay |
| Etiquette | classique |
| Organique | Oui |
| Vegan | Oui |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Oui |



| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Température de consommation | 12-14 degrés |
|-----------------------------------|--------------|

| | |
|-----------|------|
| Millésime | 2022 |
|-----------|------|

| | |
|-------------------|---|
| En accord avec | poissons & fruits de mer, porc, viandes blanches |
|-------------------|---|

Description

Le Domaine Mathias, situé en Bourgogne, en France, est aujourd'hui dirigé par les cinquième et sixième générations après qu'Antoine Charvet, charpentier et viticulteur, ait jeté les bases de l'entreprise familiale traditionnelle à la fin du XIXe siècle. Depuis 2010, le domaine viticole est l'heureux propriétaire d'un certificat d'agriculture biologique délivré par Ecocert. La petite cave cultive 11 hectares de terres à Chaintré, un village de 600 habitants situé dans le bassin versant de la Saône, dans l'est de la France. Le portefeuille comprend plusieurs vins bénéficiant d'une "Appellation d'Origine Protégée", une caractéristique qualitative importante des vins français. Le Pouilly-Fuissé est un vin blanc d'appellation protégée élaboré à partir de raisins Chardonnay provenant de vignes âgées de 30 ans. Après la fermentation du moût en fûts de chêne, le vin est élevé sur les lies fines pendant six mois, ce qui lui confère un boisé subtil. Cela complète les notes fruitées prédominantes d'agrumes et de pomme. Avec son goût sec et son acidité équilibrée, le vin blanc, qui révèle des reflets de couleur vert-doré dans le verre, se marie bien avec divers hors-d'œuvre, des asperges, des légumes, du poisson ou des pâtes. En tant que vin d'apéritif, il doit être servi à 12-14°C.