



# Pouilly Fumé Les Fenestres

AOP Pouilly Fumé, Centre Val de Loire

## ORIGINE

Sur la rive droite de la Loire à 15 km en amont de Cosne-sur-Loire, est situé le vignoble de Pouilly-Fûmé.

## SOL

Marnes et calcaires kimméridgiens.

## ENCEPAGEMENT

Sauvignon blanc 100%.

## VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis le moût est mis à fermenter en cuves de faible contenance. Le moût fermente lentement durant 3 à 4 semaines, ce qui permet un développement optimum des arômes.

## APPRECIATION

De couleur paille, de nez et de bouche aromatiques, légèrement épicé avec la saveur du genêt, son bouquet prend de l'ampleur en même temps que se fondent ses qualités.

## GASTRONOMIE

Servi à 10°C, il accompagne à merveille les coquillages, crustacés, poissons de rivière cuisinés au beurre blanc. C'est aussi un excellent apéritif.

## CONSERVATION

A boire dans les 3 ans.

## EAN et PALLETISATION

Palette de 8 couches de 13 cartons (x6).

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39  
maisongodinat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

