



LES ATHLETES DU VIN POUILLY-FUMÉ

<u>Appellation</u>	Pouilly-Fumé
<u>Cépage / Grape Variety</u>	100% Sauvignon Blanc
<u>Terroir / Soil</u>	Terres blanches – Caillottes – Argilo-Siliceux <i>Pebbly pale soil with clay and silica</i>
<u>Age des vignes / Vine age</u>	25 ans 25 years
<u>Vinification / Winemaking</u>	Récolte manuelle, tri de la vendange, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique longue à température régulée. Elevage en cuve inox thermo régulée sur lies fines durant 6 mois. Selectively hand harvested followed by pneumatic pressing and a lengthy alcoholic fermentation with careful temperature control. Ageing in temperature-controlled stainless steel tanks on fine lees for 6 months.
<u>Dégustation / Tasting note</u>	La robe est jaune pâle, un nez intense aux notes de fruit de la passion, pêche et d'agrumes. Une bouche harmonieuse aux dominantes florales et belle minéralité. <i>A pale yellow color with intense aromas. Delicate notes of passion fruit, white peach and citrus. A harmonious mouth with floral overtones and a nice minerality.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	On l'adore lors d'un apéritif, avec un crottin de Chavignol, fruits de mer, poissons rôtis ou une volaille de Bresse. <i>We love it as an "aperitif" with goat cheese, shellfish, baked fish or chicken.</i>