

Пюи Фюме

Pouilly Fume



DOMAINE BAILLY-REVERDY

VIGNERON À SANCERRE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Пюи Фюме
Винарна	Домейн Бейли-Реверди

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере ръчно и се сортира на маси още в лозята, след което се пренася до винарната много внимателно. Следва пресоване в пневматични преси и оттичане на сока при ниска температура в рамките на 12 до 24 часа. Ферментация в терморегулирани съдове. Този метод на винификация придава на виното неговата типичност и съхранява елементите на тероара.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

Това Пюи Фюме може да се отлежава в бутилка от 3 до 6 години, в зависимост от реколтата и начина на съхранение.

Дегустационни бележки

Бледожълт цвят със сребристи отблясъци. На нос: комплексен аромат - отварят се с нотки на костилкови плодове - кайсия, праскова, а след това и кора на лайм и портокалов цвят. Вкусът е белязан от ярка свежест и наситен вкусов аромат, повтарящ носа. Лека горчивина, наподобяваща на цитрусови плодове (грейпфрут), се появява на финала.

Съчетание с храна

Съчетава се добре с разнообразни храни, особено с морски дарове и други леки ястия.

Бележки

