

AOC POUILLY FUMÉ

« Avec cette AOC Pouilly-Fumé, Maison Castel témoigne de son expertise et du savoir-faire français. Nous travaillons en partenariat avec de belles propriétés pour garantir un vin parfaitement équilibré. Cette cuvée élégante répond aux attentes des connaisseurs à la recherche de finesse et de complexité aromatique. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Pouilly Fumé, dans la Vallée de la Loire, est l'une des terres de prédilection du Sauvignon Blanc. Maison Castel travaille avec un vigneron partenaire dont le vignoble est situé sur un terroir qualitatif d'argile à silex, révélant l'expression variétale du cépage.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les différentes parcelles sont vinifiées indépendamment afin d'optimiser l'expression de chacune et lors du pressurage, les presses sont séparées pour être vinifiées spécifiquement. Lors de la fermentation alcoolique, différentes levures sont utilisées pour plus de complexité et les températures sont adaptées au profil cible. L'élevage sur lies fines permet ensuite d'apporter du volume, de la finesse et une belle longueur en bouche.



Robe jaune pâle aux reflets brillants



Aromatique exprimant avec finesse des notes d'agrumes, de fruits exotiques et des notes minérales en finale



Apéritifs, poissons, crustacés, coquillages, volailles à la crème.

Sa recette phare ? Waterzoï de poisson au safran



À servir entre 10 et 12°C



Belle complexité en bouche, alliant tension et longueur



À conserver en cave jusqu'à 3 ans