



POUILLY-FUMÉ BLANC

Cette cuvée représente parfaitement les différents terroirs de cette appellation qui en fait toute sa typicité et sa personnalité.

La fermentation s'effectue en cuves inox, sous contrôle des températures. Les lies fines sont ensuite conservées afin de poursuivre l'élevage durant 6 à 9 mois.

Ce vin est fruité, on apprécie la rondeur, la précision aromatique et la fraîcheur de ce Pouilly-Fumé.

100% SAUVIGNON BLANC

Domaine des Sardelles
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com
domaine@sardelles.com

