

DOMAINE PABIOT POUILLY FUMÉ AOC

A vinícola está localizada no coração de Pouilly-sur-Loire, numa área com moderada influência marítima onde o solo é argilo-siliciosos, com margas de milhões de anos de idade e argilas de sílex.



Vale do Loire



100% Sauvignon Blanc



Prensagem delicada com seleção de mostos. Decantação entre 12 a 24 horas com fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.



Envelhece em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com reflexos esverdeados.



Aroma com notas de fruta fresca com toque cítrico e lembrança mineral.



Na boca é vivaz e complexo, mantendo frescor e elegância no retro gosto.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Frutos do mar, ostras, peixes defumando e queijo de cabra.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,8 g/l

Acidez Total: 3,24 g/l

PH: 4,89



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO