



---

## DOMAINE SEGUIN



Nome: CUVÉE LE 3

Millesimo: 2014

Regione: LOIRA / POUILLY FUMÉ' / POUILLY-SUR-LOIRE

Denominazione: AOC POUILLY-FUMÉ'

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% SAUVIGNON BLANC

Formati: 750 ml.

Coltura: tenuta familiare che affonda le sue radici nel XIX secolo e attualmente guidata da Philippe Seguin, che rappresenta la 6° generazione: gli ettari vitati sono 19 e i suoli hanno componenti di vario genere, ovvero calcare, Kimmeridge e siliceo, che favoriscono la produzione di vini complessi e fini.

In cantina: fermentazione alcolica per 18 giorni e sosta sulle fecce fini per circa 6 mesi

Caratteristiche: nuance giallo luminoso, il naso rivela un bouquet di fiori bianchi e sentori di vaniglia e scorza di arancia, e frutto della passione mentre la bocca esprime una grande ampiezza ed un lungo finale.

Abbinamenti: perfetto con piatti elaborati di pesce, crostacei e carni bianche.

Servizio: 8-10 °C

**B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 - 37124 Verona  
[www.emozionioltreilgusto.com](http://www.emozionioltreilgusto.com) / [bevi@emozionioltreilgusto.com](mailto:bevi@emozionioltreilgusto.com)  
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)