



DOMAINE SEGUIN



Nome: FUME CUVÉE PRESTIGE
Millesimo: 2015/2016/2017/2018/2019/2020/2021
Regione: LOIRA /POUILLY FUME' /
POUILLY-SUR-LOIRE
Denominazione: AOC POUILLY-FUME'
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 pompelmo e frutto della passione mentre al palato esprime un insieme di pesca bianca, agrumi ed una mineralità salina.

Abbinamenti: perfetto con primi e secondi piatti a base di pesce tipo rana pescatrice

Servizio: 8-10 °C