

### Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Les Ménètrières - 2016



Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés



#### Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Les Ménètrières - 2016



## Dégustation et accords

Robe: Or brillant

Nez : Energique, fringant : craie, pierre à fusil et sable fin, raisin frais, pomme Granny et poire Comice. Une dimension florale, chlorophyllienne : tilleul, menthe, eucalyptus, bergamote et lavande. Fumée, noix de muscade, poivre et radis noir.

Bouche : Jaillissante et intense sur des saveurs franches d'agrumes, entre pamplemousse, citron jaune et mandarine, et de poire juteuse. Le volume texturé et la concentration s'équilibrent avec cette sensation d'énergie saline et vibrante.

Accords mets-vins : Viennoise de sole au comté, turbot rôti aux champignons sauvages, homard grillé au beurre d'estragon.



#### Conseils de service

À consommer : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille (1 à 2 heures) ou carafage



# Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime: 2016

Type: Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture: Biologique