

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Pouilly-Fuissé

Château de la Tour de l'Ange



CLASSIFICAZIONE Produit de France

TIPOLOGIA Bianco

REGIONE Borgogna

VITIGNO Chardonnay

VINIFICAZIONE

Tradizionale in cisterne inox termo regolate a 16°. I vini vengono poi affinati per 15 mesi in barriques con batonnage regolare. In questo modo si conferisce più profumo e intensità di sapore al vino finale.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo chiaro con riflessi dorati. Al naso sprigiona profumi di pesca e tiglio. Al palato si presenta come un vino rotondo e di una estrema finezza, con un intenso finale.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.