



DOMAINE RIAUX - POUILLY FUMÉ

PRODUIT

Ce Sauvignon Blanc révèle d'emblée un joli bouquet d'agrumes frais, de pomme verte et de fleurs blanches, relevé d'une touche minérale subtile. En bouche, la matière est vive et tendue, avec une belle expression du terroir fumé de Pouilly. L'équilibre entre fruit et fraîcheur est parfaitement maîtrisé, offrant une finale nette et désaltérante. C'est un vin droit, précis et facile à accorder. Il accompagne à merveille fruits de mer, poissons grillés, sashimi ou fromages de chèvre. À servir frais, pour profiter pleinement de sa vivacité. Une belle introduction au style du domaine.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Sauvignon Blanc