



**vins  
motttron**

*Vins de la Loire*

*France*

*World shippers of fine Loire-wines*

# POUILLY-FUME

## AOC BLANC



### CÉNOLOGIE :

Produit à partir du cépage **SAUVIGNON**, ce vin présente un nez puissant avec une harmonie entre les arômes floraux et de la minéralité du terroir. La bouche se caractérise par une attaque franche suivie de beaucoup de gras et d'une grande persistance aromatique.

### DÉGUSTATION :

Servir entre 8 et 10° C pour déguster avec des coquillages, des poissons tels que la sole, le saumon, la truite ou bien des salades gourmandes. S'apprécie aussi beaucoup en apéritif.

### GÉOGRAPHIE :

Vin blanc sec produit sur un vignoble de 10 hectares assemblant 3 types de terroirs : sable, silex et argilo-calcaire.

**SARL vins motttron** au capital de 8 000 € – BP 12 – F 49540 MARTIGNÉ-BRIAND

Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60

[www.vinsmotttron.com](http://www.vinsmotttron.com) – Courriel : [vins.motttron@wanadoo.fr](mailto:vins.motttron@wanadoo.fr)