

I Cuvées EXQUISES

Gemme Océane

Pouilly-Fumé
DOC Pouilly-Fumé

Domaine
**LANDRAT
GUYOLLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE



Scheda identificativa

Vitigno : Sauvignon blanc chiamato localmente « Blanc-Fumé »
Grado alcolico : 12,5 % vol.
Dimensione vigneti : 90 are
Suoli : Marne kimmeridgiane o « terre bianche »
Produzione : 6 - 7 .000 bottiglie
Vinificazione : in cisterne inox termoregolate, maturazione su fecce fini.
Conservazione : capacità d'invecchiamento da 4 a 6 anni.
Servire a : 10 -12° C

Caratteristiche organolettiche

Sebbene pieno d'eleganza, nella finezza e i « merletti », si cela un vino di razza, estremamente femminile che offre un assortimento d'aromi di grande raffinatezza :

- dapprima rivela un bouquet fragrante di fiori bianchi che domina il primo naso : acacia, sambuco, uvaspina (con a volte note di narciso o d'iris).

- In seguito, si percepiscono infine tutti gli aromi fruttati (pompelmo, pesca sanguigna).

La bocca, con i suoi seducenti sapori d'agrumi (pomelo, clementina), offre un bell'equilibrio e una morbidezza ben controbilanciata dalla freschezza che si ricerca nei Pouilly-Fumés.

Morbido e delicato, questo « Gemme Océane » è un vino seducente sia al naso che al palato.

Gemma o pietra preziosa... una storia del territorio

Situato all'alto di una collina particolarmente soleggiata, lo scrigno che accoglie questo cuvée e un territorio che origina nel periodo Kimmeridgiano, costituito da marne chiamate comunemente « terre bianche » e da calcari ricchi di conchiglie di piccole ostriche conosciute dai geologi col nome di « *Nanogyra virgula* »... alla stregua di ricordi da tempi immemorabili dove il mare ancora ricopriva la nostra regione.

Si tratta di un terreno impermeabile, dal riscaldamento lento che dona vini a lunga preparazione, ma molto eleganti e di grande pienezza. Discreti nella loro prima giovinezza, si evolvono durante la loro maturazione per assumere un carattere distinto trascorsa una decina di mesi.

La differenza in più :

Questo vino sarà il **COMPLICE IDEALE** per i vostri momenti di gioia da assaporare in coppia, o con il vostro circolo di amici stretti...

un regalo elegante da offrire e far condividere !

Abbinamenti gastronomici

Per i vostri momenti speciali, il nostro « Gemme Océane » sarà nel suo elemento insieme a tutti i pesci nobili serviti in salsa : orata all'arancia, rana pescatrice, rombo, insalata d'astice agli agrumi, imperatore, melograno...

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel : +33 (0)3 83 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyollot.com