

# FICHE DE CAVE



Domaine : EMMANUELLE MELLOTT  
Région : Val de Loire - Centre  
Appellation : Pouilly Fumé  
Nom du Vin : Pouilly Fumé par Emmanuelle  
Couleur : Blanc  
Millésime : 2007  
Cépage(s) : 100% Sauvignon

Boire : 2008  
Apogée : 2010  
Boire avant : 2013

Ouvrir : 1/2 heure avant  
Servir : en carafe à 12°C

Suggestions Gourmandes :

A savourer sur un tartare de poisson, une mouclade à la Charentaise, un brochet au beurre blanc, une omelette aux girolles, des crottins de Chavignol...

## Description :

La fille de la famille Mellot, Emmanuelle, signe cette cuvée de Pouilly-Fumé avec beaucoup d'élégance. Provenant d'une sélection rigoureuse de vignes situées sur les calcaires de Saint Laurent, ce vin est à la fois souple et suave, fruité et minéral, doté d'un parfait équilibre. Un joli Pouilly-Fumé qui s'apprécie dès aujourd'hui et pour les 4 années à venir. A découvrir !

## Avis des Experts :

Domaine noté : RVF : 2\*Etoiles (producteur de très grands vins...) Bettane & Desseauve : 4BD (Producteur de très haute qualité, en progrès...) Gault Millau : Excellent

## REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

## Commentaires :