

FICHE DE CAVE



Domaine : Domaine Michel Redde & Fils
Région : Loire
Appellation : Pouilly-Fumé
Nom : Cuvée Majorum
Couleur : Vin blanc
Millésime : 2006
Cépage(s) : 100% Sauvignon

Degré en alcool : 13
Boire : 2011

Boire avant : 2018

Ouvrir : 1/2h avant le service
Servir : En carafe à 13°C

Suggestions gourmandes :

La cuvée Majorum peut aussi bien accompagner un foie gras poêlé, un homard grillé, un poisson au beurre blanc ou en sauce finement élaborée, qu'un dessert chaud au chocolat...

Description :

Notes : Gault Millau 17/20, RVF 16/20, Bettane & Desseauve 15,5/20 La Cuvée Majorum est reconnue pour être l'une des plus belles expressions du cépage sauvignon, et une référence de l'appellation. Issue de raisins provenant des vieilles vignes du domaine plantées pour 70% sur des sols à marnes kimméridgiennes, et le reste sur des sols argilo-siliceux . Une cuvée d'exception produite uniquement dans les meilleures millésimes. Un très grand Pouilly-Fumé !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :