

# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Domaine Michel Redde & Fils  
**Région :** Loire  
**Appellation :** Pouilly-Fumé  
**Nom :** Les Cornets  
**Couleur :** Vin blanc  
**Millésime :** 2005  
**Cépage(s) :** 100% Sauvignon

**Degré en alcool :** 13  
**Boire :** 2009

**Boire avant :** 2015

**Ouvrir :** 1/4h avant le service  
**Servir :** à 12°C

#### Suggestions gourmandes :

A savourer sur un tartare de poisson, des rillettes, une soupe de poissons de rivière, une volaille sauce crème...

#### Description :

Notes : Gault Millau 16/20, RVF 15,5/20, Bettane & Desseauve 14,5/20 "Les Cornets" pourrait être le premier volet de la trilogie "Blancs Fumés de Pouilly" voulue par Thierry Redde pour mettre en valeur la diversité des terroirs de Pouilly. Cette cuvée signe l'expression du sauvignon, obtenue sur des marnes kimméridgiennes à petites huîtres, également appelé « terres blanches ». Un vin franc et fruité, doté d'une belle ampleur.

#### REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

#### Commentaires :