

## POUILLY-FUISSE Domaine Thibert 'Heritage'

'Pouilly-Fuissé' is een naam die vele wijnliefhebbers als muziek in de oren klinkt en hun smaakpapillen een beetje zenuwachtig maakt. De familie 'Thibert', de eigenaars en makers van verschillende uitmuntende witte Bourgognes, moeten we u al niet meer voorstellen: ze wonnen met hun wijnen alle mogelijke prijzen en médailles, kregen al meermaals de 'Coup de Coeur' in de befaamde Franse wijngids 'Guide Hachette' en zullen ook in de toekomst nog veel van zich laten horen. Kwaliteit met grote K! De appellatie 'Pouilly-Fuissé' wordt gevormd door vier gemeenten: Chaintré, Solutré, Vergisson en natuurlijk Fuissé. Het golvende, heuvelachtige gebied heeft een hoofdzakelijk kalkhoudende bodem waar vanzelfsprekend slechts een druif voor de witte wijn op groeit: de Chardonnay. U kan deze grote Bourgogne best drinken tussen zijn tweede of derde jaar en zijn zesde à zevende. Combineer deze Pouilly-Fuissé met klassiegerechten zoals zalm, schol, heilbot, zeetong, krab, kreeft of zelfs kalfsvlees. U zal in de wolken zijn... Schenk deze schoonheid op 11 à 12 graden Celsius, niet ijskoud dus.

<b>Artikelnummer:</b>	409G
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bourgogne
<b>Appelatie:</b>	AC Pouilly-Fuissé
<b>Druivensoort:</b>	Chardonnay
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	6 - 12 maand

## POUILLY-FUISSE Domaine Thibert

Le 'Pouilly-Fuissé' ravit plus d'un amateur de vin et leur met l'eau à la bouche. Inutile de vous présenter la famille Thibert, les propriétaires et producteurs de plusieurs bourgognes blancs fabuleux. Leurs vins ont en effet remporté tous les prix et toutes les médailles possibles et ont même obtenu un 'coup de coeur' dans le célèbre guide français des vins, le 'Guide Hachette'. Ces vins de haute couture feront d'ailleurs encore parler d'eux. De la qualité avec un grand Q ! L'appellation 'Pouilly-Fuissé' comprend quatre communes: Chaintré, Solutré, Vergisson et bien sûr Fuissé même. Cette région vallonnée est principalement constituée de sols calcaires qui conviennent parfaitement au chardonnay. Dégustez ce grand bourgogne de préférence entre sa deuxième ou troisième et sa sixième - septième année. Ce vin accompagnera à merveille des mets raffinés tels que le saumon, la plie, l'elbot, la sole, le crabe, le homard et même la viande de veau. Ce vin vous enchantera à coup sûr! Servez cette splendeur à 11 ou 12 degrés, pas trop frais donc.

<b>N°:</b>	409G
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Appellation:</b>	AC Pouilly-Fuissé
<b>Cépage:</b>	Chardonnay
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	de 6 à 12 mois