

Domaine Gilles Noblet
Pouilly-Fuissé 'maison du villard



HERKOMST: Bourgogne, Pouilly-Fuissé

DRUIVENSOORT: 100 % Chardonnay

VINIFICATIE: 12 maanden eikgelagerd (Cuvée Vieilles Vignes)

SPECIFICATIE: een wijn met een intense goudgele kleur. Hij is mineralig en heeft een neus van gekonfijt fruit, peper en kaneel. Hij is krachtig in de mond en zijn afdronk is subtiel pikant en geroosterd.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: gegrilde kip met romige saus, krachtige kazen, gratinschotels, gerookte vissoorten, paling, zalm met mousseline, visgerechten met botersaus

Domaine Gilles Noblet :

Domaine Gilles Noblet, gelegen in het hart van het Bourgondische dorp Fuissé, is een familiebedrijf sinds 1927.

Het landgoed beslaat een oppervlakte van 12 hectare.

De ondergrond bestaat uit klei, kalksteen en mergel. Hierdoor komt de Chardonnay-druif volledig tot zijn recht. Een deel van de percelen zijn aangeplant met vrij jonge wijnstokken, maar op de overgrote meerderheid bevinden zich oudere planten.