

## Valkoviini Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2018 AOC Domaine La Soufrandise



Tuottajat Françoise ja Nicolas Melin

Domaine la Soufrandisen tila sijaitsee **Burgundin** eteläosassa. Tilatalo on rakennettu v. 1831 Fuissén vanhan hoitokodin tontille – tästä nimi Fuissé; lisäksi 'soufrandise' viittaa hoitokodin potilaiden kärsimykseen.

Viinin korjuu tapahtuu käsin. Viini on tehty 100 %:sesti chardonnay-rypäleistä. Kypsytys osin tammitynnyreissä on kestänyt 10 kk. Maaperä: kalkkinen savimaa, joka soveltuu erittäin hyvin juuri chardonnay-rypäleelle. Tämä viini on voittanut kultaa Pariisin *concours général agricole* 2009 –kilpailussa.

Viinin kera parhaiten sopivia ruokia: hanhenmaksa, kaloista lohi ja lihoista siipikarjasta tehtyjen ruokien kumppanina. Juustoista vuohenjuusto ja Comté sopivat parhaiten. Suositeltava tarjoilulämpötila: + 12 - 14° C. Best before : 2024 .

### Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2018 -viinin tuotetiedot:

Pullokoko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	13,5 %
ALKO:n tuotenumero	539727
Valmistusmaa	Ranska
Vuosikerta	2018
Myyntihinta	25,09 €

Viini tulee myyntiin 16.1.2021 alkaen.



Viinin etiketti

### Edustaja Suomessa:

**Oy Parisiana Ab**  
Tel. 0400 533799  
[info@parisiana.fi](mailto:info@parisiana.fi)  
[www.parisiana.fi](http://www.parisiana.fi)

### Tuottaja:

Domaine de la Soufrandise  
Françoise ja Nicolas Melin  
Rouette du Clos  
71960 Fuissé, France  
[www.soufrandise.fr](http://www.soufrandise.fr)

Tilarakennus La Soufrandise

