



Jaffelin Pouilly Fuissé

Tipo: Blanco seco

Añada: 2015

Denominación de origen: Borgoña

Bodega: Meison Jaffelin

Variedades: Chardonnay

Maridaje: Langostinos, langosta, cangrejo de río, foie gras, carnes blancas, como la ternera o pollo en salsa de crema, muchas variedades de queso de cabra...

Temperatura: 8 y 10°C.

Premios:

Nota de cata : El vino es elegante y lleno de encanto, con un color que va de pálido a dorado profundo. Diferentes familias de aromas componen el ramo: notas minerales (sílex), almendras y avellanas, notas cítricas (limón, pomelo y piña), frutas blancas (melocotones), helechos, acacia, bollos con mantequilla y miel. En boca es posible discernir las diferencias entre los vinos de las