

Des Cuvées CREATIVES

La Rambarde

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GUYOLLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE

Fiche d'identité

Cépage : Sauvignon blanc appelé localement "Blanc-Fumé"
Degré : 12,5 % vol.
Vignoble : 14 ha de vignes
Sols : assemblage de différents terroirs
Production : 60 000 bouteilles
Vinification : en cuves inox thermorégulées, après débouillage statique par le froid.
Conservation : de 3 à 5 ans.
Température de service : de 10 à 12° C

Caractéristiques gustatives :

Cette cuvée est un grand classique de l'appellation Pouilly Fumé. Elle résulte d'un assemblage de différents terroirs (marnes, calcaires et silex).

Avec sa robe jaune paille aux reflets verts, le Pouilly Fumé « La Rambarde » se fait désirable dès l'approche du nez, où l'on respire un tourbillon d'arômes typiques du sauvignon blanc, avec notamment des notes de buis et de genêts. La bouche, sur des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de cassis est vive et d'un bel équilibre.

Un vin... une histoire

"La Rambarde" est intimement liée à l'histoire du vignoble de Pouilly-sur-Loire. Ce terme local désigne l'embarcation à fond plat qui était utilisée autrefois pour acheminer les vins de Pouilly jusqu'à Paris par la Loire, le canal de Briare et la Seine. La gravure d'inspiration du XVIIIème siècle, sur le thème des fêtes galantes chères à Watteau, représente une RAMBARDE, mais laisse également transparaître l'idée d'un certain art de vivre.

La différence en plus:

Un repas à la maison préparé avec amour, avec de beaux produits frais ? Vous pouvez compter sur lui pour assurer et faire l'UNANIMITE parmi vos invités tout au long du repas !

Mariages gourmands

Vin de plaisir immédiat, le Pouilly Fumé "La Rambarde" s'invite à votre table dès le retour du printemps pour des accords gourmands avec des poissons de rivière comme un classique brochet au beurre blanc ou une truite grillée, mais également sur des rillettes de saumon ou des sushis, ou sur une salade de pâtes au tourteau, pour des accords plus contemporains.

C'est le vin "de tout un repas"... depuis l'apéritif, en continuant par un plat de poissons, il conclura avec bonheur sur des crottins de Chavignol, ces savoureux petits fromages de chèvre, tout ronds, dont on ne fait qu'une bouchée et qui sont produits localement, sur l'autre rive de la Loire.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France

Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyolot.com