

I Cuvées CREATIVES

# La Rambarde

Pouilly-Fumé  
DOC Pouilly-Fumé

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

## Scheda identificativa

**Vitigno** : Sauvignon blanc chiamato localmente « Blanc-Fumé »  
**Grado alcolico** : 12,5 % vol.  
**Dimensione vigneti** : 14 ha  
**Suoli** : Assemblaggio di diversi territori  
**Produzione** : 60.000 bottiglie  
**Vinificazione** : in cisterne inox termoregolate, maturazione su fecce fini.  
**Conservazione** : capacità d'invecchiamento da 3 a 5 anni.

## Un vino... una storia

La Rambarde è intimamente legato alla storia dei vigneti di Pouilly-sur-Loire. **Questo termine locale indica l'imbarcazione a fondo piatto che veniva usata in altri tempi per trasportare i vini da Pouilly fino a Parigi attraverso la Loira, il canale di Briare e la Senna.**

L'incisione d'ispirazione dell'XVIII secolo, sul tema delle feste galanti care a Watteau, rappresenta una RAMBARDE, ma riflette ugualmente l'idea di un certo stile di vita.

## Caratteristiche organolettiche

Questo cuvée è un grande classico della denominazione Pouilly Fumé. Risulta da un'assemblaggio di differenti territori (marne, calcari e selce).

Con il suo colore giallo pallido dai riflessi verdi, il Pouilly Fumé « la Rambarde » si rende desiderabile al naso, che si fa sede d'un respiro turbinoso d'aromi tipici del sauvignon blanc, che ha notoriamente note di bosso e ginestra. Al palato, su degli aromi d'agrumi (pomelo, limone) e di cassis è vivo e di bell'equilibrio.

## La differenza in più :

Un pasto a casa preparato con amore, con dei buoni prodotti freschi ?  
Potete contare su di lui  
**PER CONQUISTARE tutti gli invitati al tavolo !**

## Abbinamenti gastronomici

Vino di immediata piacevolezza, il Pouilly Fumé « La Rambarde » prende posto con voi a tavola al ritorno della primavera per abbinarsi con del pesce di fiume come un luccio al burro bianco o una trota grigliata, ma anche con delle rilettes di salmone o del sushi, oppure con un'insalata di pasta al granchio, per degli abbinamenti più moderni.

**É il vino « per tutto il pasto »...** dopo l'aperitivo, continuando con un piatto di pesce, finirà con gioia su delle formelle di Chavignol, saporite piccole forme di formaggio di capra, tutte tonde, di cui si fa un sol boccone e che sono prodotte localmente sull'altra riva della Loira.

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](http://www.landrat-guyolot.com)