

I Cuvées EXQUISES

# Gemme Océane

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** : 90 are  
**Suoli** : Marne kimmeridgiane o « terre bianche »  
**Produzione** : 6 - 7 .000 bottiglie  
**Vinificazione** : in cisterne inox termoregolate, maturazione su fecce fini.  
**Conservazione** : capacità d'invecchiamento da 4 a 6 anni.  
**Servire a** : 10 -12° C

## Caratteristiche organolettiche

**Sebbene pieno d'eleganza, nella finezza e i « merletti », si cela un vino di razza, estremamente femminile che offre un assortimento d'aromi di grande raffinatezza :**

- dapprima rivela un bouquet fragrante di fiori bianchi che domina il primo naso : acacia, sambuco, uvaspina (con a volte note di narciso o d'iris).

- In seguito, si percepiscono infine tutti gli aromi fruttati (pompelmo, pesca sanguigna).

La bocca, con i suoi seducenti sapori d'agrumi (pomelo, clementina), offre un bell'equilibrio e una morbidezza ben controbilanciata dalla freschezza che si ricerca nei Pouilly-Fumés.

**Morbido e delicato, questo « Gemme Océane » è un vino seducente sia al naso che al palato.**

## Gemma o pietra preziosa... una storia del territorio

Situato all'alto di una collina particolarmente soleggiata, lo scrigno che accoglie questo cuvée e un territorio che origina nel periodo Kimmeridgiano, costituito da marne chiamate comunemente « terre bianche » e da calcari ricchi di conchiglie di piccole ostriche conosciute dai geologi col nome di « *Nanogyra virgula* »... alla stregua di ricordi da tempi immemorabili dove il mare ancora ricopriva la nostra regione.

Si tratta di un terreno impermeabile, dal riscaldamento lento che dona vini a lunga preparazione, ma molto eleganti e di grande pienezza. Discreti nella loro prima giovinezza, si evolvono durante la loro maturazione per assumere un carattere distinto trascorsa una decina di mesi.

## La differenza in più :

Questo vino sarà il **COMPLICE IDEALE** per i vostri momenti di gioia da assaporare in coppia, o con il vostro circolo di amici stretti...

un regalo elegante da offrire e far condividere !

## Abbinamenti gastronomici

Per i vostri momenti speciali, il nostro « Gemme Océane » sarà nel suo elemento insieme a tutti i pesci nobili serviti in salsa : orata all'arancia, rana pescatrice, rombo, insalata d'astice agli agrumi, imperatore, melograno...

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel : +33 (0)3 83 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - [www.landrat-guyollot.com](http://www.landrat-guyollot.com)