

# ROC DE L'ABBAYE

## POULLY-FUMÉ

### VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

### VIÑEDO

El Domaine Roc de l'Abbaye se encuentra en Saint-Satur a orillas del río Loira y al pie de la Colline de Sancerre.

Plantado sobre el terroir icónico de la denominación: Marnes Kimméridgiennes (suelo compuesto de arcilla y fósiles que datan de más de 160 millones de años).

### VINIFICACIÓN

Comienza con una rigurosa selección del fruto, existe una estabilización en frío 8 días antes de la fermentación alcohólica.

El vino permanece sobre lías durante 6 meses, recibiendo batonnage frecuentemente.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color amarillo paja con reflejos plateados, limpio y brillante.

**Nariz:** Intensa, dominada por notas cítricas, seguidas de manzana, piña y guayaba verdes, flores blancas, hierba fresca y notas minerales.

**Boca:** Equilibrio perfecto entre acidez y mineralidad, sabores frutales y florales, larga permanencia.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 8° y 10 ° C.

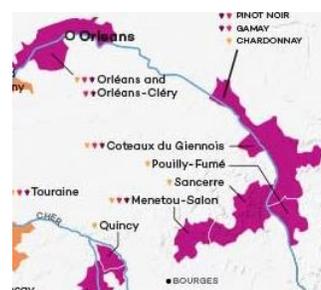
Ideal como aperitivo, marida perfecto con aves de corral asadas, pescados blancos, moluscos o platos con foie gras.

Querétaro #119 Col. Roma

[fleuriel@fleuriel.com](mailto:fleuriel@fleuriel.com)

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



+52 55840289 - 55647369