

# ROC DE L'ABBAYE

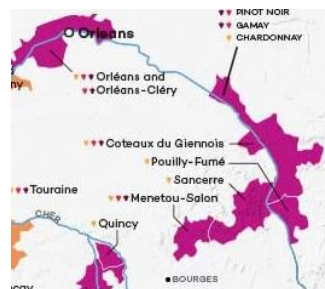
POULLY-FUMÉ  
IGP Val de Loire

*Fleuriel*  
DE MEXICO

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

## 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. Es una de las pocas fincas de la zona que tiene todas sus parcelas plantadas sobre suelos de sílex.

## VINIFICACIÓN

Después de una rigurosa selección en el viñedo, las uvas se prensan en frío para conservar los aromas, la fermentación ocurre a temperatura controlada. El vino permanece sobre lías durante 3 meses y recibe batonnage regularmente.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

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

**Nariz:** Expresivo, aromas de cítricos, frutos amarillos, frutos de hueso flores blancas y hierba fresca.

**Boca:** Acidez fresca, se confirman las notas cítricas acompañadas de un largo final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 8° y 10 ° C.

Ideal como aperitivo, acompaña perfecto sushi, platos con hongos,

