



Pouilly-Loché



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du Mâconnais, en Saône-et-Loire.
Cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin.
Commune de production : **Loché**.

CARACTÈRES DES VINS

Ce grand vin **blanc** sec exprime la quintessence du Chardonnay par son élégance et son fruité et présente une grande diversité de situations où l'on peut l'apprécier. Jeune, sa robe or-vert et son nez de fleurs d'acacia ou d'aubépine conviennent pour le déguster hors du repas. Sa fraîcheur révèle des arômes de pêche et d'agrumes citronnés ou de pamplemousse. Après 3 à 5 ans de bouteille selon le millésime, sous un bel or ambré, des notes plus complexes se révèlent, allant de la poire et de l'abricot au coing et aux fruits secs, noisettes ou amandes grillées, voire au pain d'épice. Selon les Climats, très différents dans cette appellation, le Pouilly-Loché peut être opulent et soyeux ou plus vif et minéral. Il garde toujours un bel équilibre qui assure sa persistance en fin de bouche.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : droit et vif, son registre aromatique initial d'agrumes permet des accords pleins de caractères, sinon osés, tels que toasts au saumon fumé, crevettes, nems ou sushis. Il accompagne tout naturellement les huîtres, crustacés et fruits de mer. Poissons nobles de mer et de rivière, bouillis ou grillés, volaille au four ou à la crème, poulet aux écrevisses, sont les mets classiques d'un repas de fête. On peut sans crainte associer le Pouilly-Loché à des viandes blanches agrémentées de légumes, pintades aux olives et de fruits exotiques, porc aux ananas ou à la patate douce, poulet au tandoori. Tout naturellement, il s'apprécie avec les fromages de chèvre, comme le « bouton de culotte » du Mâconnais, et supporte fièrement la truculence du beaufort ou même de l'époisses s'il a été élevé en fût de chêne.
Température de service : 11 à 13 °C.