



## Cuvée Léonie 2021 - Domaine de la Forge - Pouilly-Fumé - Loire - France - 75cl

Le Domaine de la Forge, qui se situe dans la charmante commune française de Saint-Andelain, dans le département de la Nièvre, est une exploitation familiale qui se transmet depuis six générations. La superficie de son vignoble s'étend sur quelque 12,5 hectares constitués de sol argilo-siliceux. La cuvée Léonie est un Pouilly-Fumé vinifié à partir de raisins issus du plus ancien vignoble du Domaine de la Forge. Son faible rendement confère aux raisins une superbe concentration. La richesse de l'expression de cette cuvée est exceptionnelle. L'élégance et la complexité sont au rendez-vous et les notes de fruits exotiques sont surprenantes.



**20.91 EUR**

Artcode: 00009202

[Vins](#), [Vins blancs](#)

### Informations complémentaires

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Couleur et type | Blanc                            |
| Année           | 2021                             |
| Bouteille       | 75cl                             |
| Alcool          | 12,5%                            |
| Pays            | France                           |
| Région          | Val de Loire Pouilly fumé A.O.P. |
| Producteur      | Domaine de la Forge              |
| Raisin          | Sauvignon Blanc                  |
| Goût            | Complexe, équilibré              |

## Plats

Apéritif, desserts a base de fruits frais, foie gras poêlé, Sint-Jacobsshelpen