



DOMAINE DE RIAUX – POUILLY FUMÉ « AUGUSTE »

PRODUIT

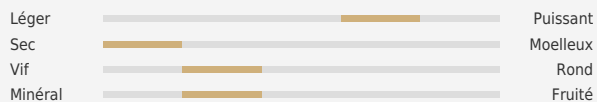
Le Pouilly-Fumé *Auguste* 2024 du Domaine de Riaux incarne l'élégance des grands Sauvignon Blanc de la Loire. Issu de parcelles soigneusement sélectionnées de terroirs de silex (75%) et de marnes (25%), il rend hommage au savoir-faire familial transmis depuis plusieurs générations.

Sa robe limpide aux reflets or pâle précède un nez avec des senteurs fruitées de grande maturité (pêche, fraise), ses nuances florales et minérales et une belle minéralité fumée, signature du terroir de silex.

En bouche, l'attaque est vive, fraîche et précise, avec une belle tension. Les notes de pamplemousse, de pierre à fusil et de fruits à chair blanche s'équilibrent dans une finale longue et saline.

Un vin racé et pur, parfait avec fruits de mer, poissons grillés ou fromages de chèvre frais.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Sauvignon Blanc