

POUILLY – FUISSE

« Vieilles Vignes »

Communes de production :

Fuissé et Solutré, sur le hameau de Pouilly.

Age moyen des vignes : 55 ans

Sol : Argilo-calcaire, prédominance en argile

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Encépagement : Chardonnay

Vinification :

- Vendange manuelle - Pressurage pneumatique - Débourage statique - Départ de fermentation en cuve thermo-régulée

Elevage :

En fûts de chêne pour 40% (dont 20% de bois neuf), sur lies fines, avec bâtonnage. Assemblage des cuvées en fûts de chêne et cuves après 9 mois d'élevage.

Embouteillage :

Par nos soins, fin d'été suivant la récolte.

Dégustation :

Robe or brillante aux reflets verts. Un nez très fin d'une bonne complexité aromatique associant les fleurs, les fruits et très légèrement la noisette. Une entrée en bouche ronde et riche, au palais fruité et minéral, avec un boisé fondu, frais, équilibré et d'une bonne persistance.

Service entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec les poissons, les viandes blanches, laissez-vous tenter par des ris de veau à la crème. Garde : 6 à 8 années

