

POUILLY - FUISSÉ « Aux Chailloux »

Commune de production : Solutré, Hameau de Pouilly

Age moyen des vignes : 60 ans

Sol : Argilo-calcaire,
prédominance
en argile

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Encépagement : Chardonnay

Vinification :

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

Elevage :

En fûts de chêne pour 50% (dont 10% de bois neuf), sur lies fines, avec bâtonnage.
Assemblage des cuvées élevées en fûts de chêne et en inox après 9 mois d'élevage.

Embouteillage :

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

Dégustation :

Robe or pâle, brillante. Notes de fruits blancs, mêlées de touches minérales avec de fines senteurs de vanille et de bois frais. Attaque en bouche souple, l'équilibre entre le fruit et la minéralité se retrouve dans un palais avec une structure ample, soulignée d'un trait d'acidité.

Service entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec le poisson, la viande blanche, la volaille et les ris de veau à la crème. Garde : 6 à 8 années.

