

POUILLY - FUISSE « L'Exception »

Commune de production : Fuissé et Solutré, sur le 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

Elevage :

Cette cuvée est issue d'une sélection des meilleurs vins du domaine provenant des climats « Les Chardonnets », « Aux Champs Roux » et « Aux Chailloux ».

La cuvée est élaborée en partenariat avec la Tonnellerie Dargaud-Jaegle, qui produit un style de barrique unique et correspondant parfaitement au profil de ces terroirs. Pour confectionner ce fût, le bois des douelles est rigoureusement sélectionné. Le séchage à une durée de 36 mois (au lieu de 18 mois en moyenne) avec une rotation des douelles tout au long de la période « d'élevage » afin d'épurer de manière uniforme tous les bois.

Cette cuvée est élevée sur lies fines à 100% en fûts de chêne durant une année, répartis en fût neuf, fût de un vin et fût de deux vins. Pour préserver les arômes, le vin n'a subi aucune filtration.

Embouteillage :

Par nos soins, à l'automne de l'année suivante.

Dégustation :

Robe or lumineuse. Nez expressif sur les fruits blancs, fruits murs. Nez brioché. Le palais attaque sur des saveurs fraîches, citronnées puis dévoile des arômes de pain grillé, d'épices, de miel, très légèrement beurrés. Bouche suave, racée, persistante avec du gras.

Service entre 13 et 14°C. A déguster accompagné de viande blanche, d'une volaille, pourquoi pas un poulet aux morilles ? Garde : 1 à 2 années.

