



POUILLY - FUISSE

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Villages Pouilly-Fuissé

EXPRESSION DU TERROIR

L'appellation Pouilly-Fuissé est produite sur 4 communes à l'ouest de Mâcon qui sont : Vergisson, Solutré Pouilly, Fuissé, et Chaintré. Cette cuvée provient des pentes abruptes autour des roches de Vergisson et Solutré, sur des sols argilo-calcaires jurassiques.

Orientation sud/sud-est.

Moyenne d'âge du vignoble : 40 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune clair, brillante et limpide

NEZ : fin et aromatique aux arômes d'aubépine, de fleur de tilleul et de poire

BOUCHE : équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de fraîcheur. Vive au début, elle gagnera en complexité avec le vieillissement.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, verrines sucrées-salées
- poissons, grenouilles, escargots
- volailles, andouillette

Notre suggestion : tartare de crevettes à la citronnelle

Se conservera jusqu'à 5 ans selon les millésimes.

