

# POUILLY LOCHÉ « aux Barres »

Bien qu'issue de la plus petite des trois appellations de Pouilly, cette vigne est importante pour Laurent car c'est la première qu'il a pu récupérer de ses grands-parents.

### **DANS LES VIGNES**



### Région

- Bourgogne
- Macônnais
- ◆ Loché



### Terroir

- «Aux Barres»
- Coteaux exposés Est
- Altitude 200m
- Sols Argilo-schisteux
- 1,8 hectares



# Cépage(s)

♦ 100% Chardonnay



### Vendanges

Manuelles

### DANS LA CAVE



### Vinification

- ◆ Pressurage léger
- Débourbage par gravité



### Élevage

- ♦ 50% Vieux futs chêne de 500L
- 50% cuves inox
- Elevage 10 à 12 mois

# POUILLY-LOCHE AUX BARRES

## **DÉGUSTATION**



- ◆ Limpide brillant
- Reflets dorés



- Belle puissance arômatique
- Poire mangue



- Belle densité
- Gourmandise aux notes de fruits exotiques
- Rondeur
- Fraîcheur en finale



- ♦ Servir à 11°C
- ♦ À boire sous 5 ans afin de profiter de sa gourmandise



