



EARL Germain BERNARD  
Les Correaux  
71570 LEYNES  
Tél. 03 85 35 11 59  
bernardleynes@yahoo.fr  
www.chateaudescorreaux.fr

## POUILLY FUISSE AOC

<b>CEPAGE</b>	100 % Chardonnay, choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne.
<b>AGE DES VIGNES</b>	Jeunes vignes
<b>SUPERFICIE</b>	0.0810 ha
<b>RENDEMENT</b>	60 hl/ha
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	650 bouteilles
<b>NATURE DU SOL</b>	Sol argilo-calcaire
<b>METHODE DE VINIFICATION</b>	Vendange manuelle à maturité optimale. Le jus est obtenu après pressurage pneumatique et est débourbé à froid avec précaution après 24 heures. La température est réglée à 19° pendant la fermentation afin d'exhaler les arômes subtils de ce vin et d'obtenir une totale dégradation des sucres. L'élevage se fait de façon traditionnelle en cuve inox et en fût pour 2/3 de la cuvée pendant une période de 12 mois. Les vins reposent ainsi sur leurs lies fines de fermentation qui leur permet de se garnir en arômes et rondeur.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Avant la mise en bouteille, les vins sont filtrés délicatement. Ensuite les bouteilles reposent couchées jusqu'à pleine maturité en box palette jusqu'à leur expédition. Soins et rigueur accompagnent toutes ces opérations pour garantir au consommateur qualité et authenticité

*Ce Pouilly-Fuissé est un cru de Bourgogne à la robe or pâle.*

*Il est doté d'une grande complexité aromatique où l'on distingue des parfums de fruits à chair blanche. Le corps ample et gras et la finale vive et ferme lui confèrent puissance et équilibre.*

*Ce cru de Bourgogne est apprécié de l'apéritif au dessert, à servir entre 11 et 13°C*

*Ce vin a un très bon potentiel de garde.*

