

# Pouilly Fuissé

100% Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Commune de production : Fuissé

Situation : Nos parcelles âgées d'une cinquantaine d'années se situent plein-est, à mi-coteaux.

Vinification et élevage : Vendanges manuelles. L'élevage se déroule en cuve pendant environ 10 mois en fonction des millésimes. La mise en bouteille se fait à la propriété.

Dégustation : Avec sa robe or pâle et brillante, ce vin nous flatte par ces notes de fruits blancs. Il est emprunts de caractère et de puissance mais il ne manque pas de délicatesse, de fraîcheur et d'élégance. En bouche, nous retrouvons des notes subtiles de fruits blancs, fleurs blanches et agrumes pour réhausser le tout. Le vieillissement développe des notes mielleuses.

Temps de garde moyenne de 7 à 10 ans. |

Accord mets et vins : Il sublimerait une belle volaille de Bresse.

