

POUILLY-FUISSÉ

Cuvée d'assemblage de plusieurs parcelles de Pouilly-Fuissé de profils divers.

> La vigne

Commune : Vergisson et Solutré

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : variable, beaucoup de vieilles vignes de 50 ans et plus

Sol : Argilo calcaires de nature diverses

Exposition et pente : variables selon les parcelles

Mode de culture : Protection raisonnée, maîtrise de l'herbe par labour et tonte, enherbement un rang sur deux dans les parcelles les plus jeunes et vigoureuses



> Vinification

Vendange : manuelle ou mécanique selon les parcelles

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 36 heures statique à froid afin d'obtenir des jus très clairs

Fermentation alcoolique : en fûts de chêne de 228 litres, foudres thermorégulés autour de 18°C et cuves inox. Levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : en fûts, foudres et cuves inox, sur lies totales. Bâtonnage des fûts en fin de fermentation

Mise en bouteilles : à partir de mars-avril suivant les vendanges

> Dégustation

Un vin pur, fruité et frais avec un bon équilibre entre structure et élégance

Potentiel de garde : à consommer dans les 5 à 7 ans

Accords mets : Poissons blancs grillés ou en sauce, grenouilles et escargots, blanquette de veau

> Récompenses et presse

Millésime 2015

- Médaille d'Or au Concours International des Feminalise 2016

