

## POUILLY-FUISSÉ

*Toutes les facettes du terroir de Pouilly-Fuissé.*

### > La vigne

**Communes :** Vergisson et Solutré

**Cépage :** Chardonnay

**Surface des parcelles :** 3 à 4 hectares selon les millésimes

**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



### > Vinification

**Vendange :** manuelle ou mécanique selon les parcelles

**Pressurage :** pneumatique

**Débouillage :** 24 à 36 heures, statique à froid

**Fermentation alcoolique :** majoritairement en foudres de chêne, le reste en pièces de 228 litres (pas de bois neuf) et un peu de cuve inox. Levures indigènes

**Fermentation malolactique :** complète et spontanée

**Elevage :** dans le contenant de vinification, sur lies, pendant 10 à 14 mois

**Assemblage et mise en bouteilles :** entre juillet et novembre de l'année suivant les vendanges

### > Dégustation

La robe est jaune paille, limpide et brillante. Le nez est une expression de fruits blancs mûrs (pomme, pêche), de notes florales (aubépine, tilleul) avec une pointe d'épices douces. En bouche, l'attaque est ronde, rehaussée par une belle fraîcheur en finale.

**Potentiel de garde :** à consommer entre 1 et 5 ans

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

### > Récompenses et presse

**Millésime 2018**

- 16/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°147 Juin-Juillet 2019

**Millésime 2017**

- 91/100 (Médaille d'argent) au concours Decanter World Wine Awards 2019

