

## POUILLY-FUISSÉ LES CRAYS

*Les Crays désignent des coteaux pierreux, des sols caillouteux. Ce terme et ses dérivés sont les noms les plus fréquents des terroirs à vigne de la côte bourguignonne.*

### > La vigne

Commune : Vergisson, au pied de la Roche juste derrière le domaine

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Sol : calcaire et caillouteux formé par les éboulis de la roche, sur marnes

Exposition et pente : sud, 360 à 400 m d'altitude, 30 à 35 % de pente

### > Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Débourage : statique à froid pour obtenir des jus très légèrement turbides

Fermentation alcoolique : en fûts de chêne de 228 litres (10 à 15 % de bois neuf), levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : en fûts de chêne de 228 litres, sur lies, pendant 10 à 12 mois

Mise en bouteilles : avant les vendanges de l'année suivante

### > Dégustation

La robe est jaune paille, limpide et brillante. Le nez est élégant et dégage des arômes de pêche blanche, de pomme compotée, de zestes d'agrumes, de fleurs blanches (aubépine, camomille), avec une pointe de toast grillé et d'épices douces. En bouche, le vin présente une trame délicate avec une belle fraîcheur.

**Potentiel de garde** : à boire entre 2 et 6 ans, mais peut vieillir harmonieusement pendant quelques années supplémentaires, en particulier sur les millésimes frais

**Accords mets** : poissons blancs en sauce, volaille de Bresse à la crème, blanquette de veau...

### > Récompenses et presse

Millésime 2017

- 15-16/20 Revue des Vins de France N°622 – Juin 2018

- 2 étoiles sur le Guide Hachette 2020

Millésime 2016

- 16/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°145 (Mars 2019)

- 14,5/20 Guide Bettane & Desseauve 2018

- 91-92/100 Vert de Vin Magazine – Juin 2018

- 90/100 (Highly Recommended) Decanter Magazine – Juin 2018

- 17-17,5/20 Revue des Vins de France N°612

