



POUILLY-FUISSE



TERROIR



Origine géographique

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur les villages mâconnais de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré.



Sol

Le vignoble occupe les versants et le pied de ces roches sur des éboulis caillouteux et des sols argilo-calcaires du jurassique. Les coteaux forment de petites criques aux versants assez abrupts, exposés à l'est et au sud-est.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C. Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de chêne dont 25 à 30% de fûts neufs pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION



Robe

D'un beau jaune pâle brillant.



Nez

Nez léger avec des notes de fleurs blanches, relayé par la vanille et quelques touches fumées.



Bouche

Une attaque en bouche florale et ronde qui révèle une certaine sucrosité et un léger boisé. La dominante reste minérale.

SERVICE



A boire avec

Ce vin accompagne tous les poissons, surtout d'eau douce, les fruits de mer, les viandes blanches en sauce. Dégustez-le sur des filets de truite aux amandes, un saumon en papillote ou une blanquette de veau et ses petits légumes nouveaux. En fin de repas régaliez-vous avec un assortiment de fromages de chèvre.



Température de service

A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et rondeur.



Temps de garde

De 3 à 5 ans.