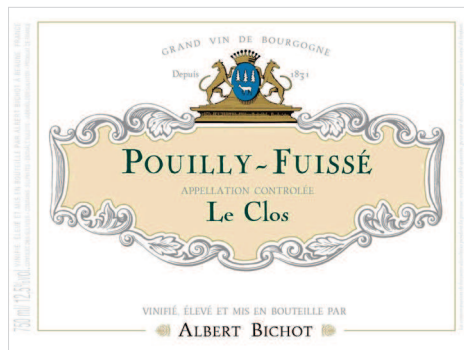


POUILLY-FUISSÉ "LE CLOS"



Mâconnais

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calcaires et calciques
sur marnes du Lias

Vinification :

Fûts de chêne (50%) et
cuves inox thermorégulées
6 semaines à 2 mois

Elevage :

50 % en cuve
50 % en fûts (30% de fûts neufs)
8 mois

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur le village de Vergisson. Si les caractéristiques géologiques de Pouilly-Fuissé figurent parmi les plus diversifiées de Bourgogne, Le Clos se situe sur un sol à dominante calcaire et non schisteuse.

Dégustation

Ce Pouilly Fuissé "Le Clos" révèle au nez des notes fumées, puis des arômes de fleurs blanches, de tilleul, avec beaucoup de finesse. Rond et souple en bouche, ce vin présente un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Il est expressif, riche et savoureux et possède une finale longue et rafraîchissante.

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches en sauce et les fromages goûteux.

Service et garde

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin peut être conservé entre 3 et 5 ans voire plus en cave.

