



Mâconnais

La vigne :
Sols bruns calcaires et calciques
sur marnes du Lias,
avec parfois présence de schiste

100 % Chardonnay

Vinification :
Fûts de chêne (30%) et
cuves inox thermorégulées
5 à 6 semaines

AOC Village

Elevage :
70 % en cuve
30 % en fûts
8 mois

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur les villages mâconnais de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré. Le vignoble est exclusivement situé en coteaux - parfois très prononcés. Les différentes expositions génèrent des dates de récoltes qui s'étalent sur plus de deux semaines.

Dégustation

Vif et aromatique au nez, ce Pouilly-Fuissé est dominé par des arômes de fruits blancs et d'épices sur un boisé vanillé discret. La bouche est minérale et possède un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Belle longueur en bouche

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches à la crème 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.

