

Pouilly-Fuissé Climat "Pouilly"

Géologie : Sols argilo-calcaires du jurassique, le vignoble occupe de petits cirques pentus orientés Est/Sud-Est entre 250 et 300 mètres d'altitude.

Age moyen : 90ans

Cépage : 100% chardonnay

Vinification : traditionnelle, 10% en élevage cuves inox, émail et fûts de chêne neufs environ 90 % pour cette cuvée. Vendange manuelle . Bâtonnage des fûts une fois par semaine. Soutirage, assemblage et mise en bouteille en septembre.

Dégustation : Belle robe jaune d'or limpide et brillante, aux reflets blancs. Un nez fruité et complexe aux arômes de fruits exotiques, brioche et de vanille. On note une bouche grasse boisée, révélant des arômes d'abricots et de noix de coco séchée.

Accords mets et vins : Cette cuvée vieille vigne accompagnera, foie gras, langouste, sandre, lotte, poulet à la crème.

Potentiel de vieillissement : 10 ans.

Médailles :

Saint-Vincent Mâconnais Beaujolais

Pouilly Fuissé Climat "Pouilly" 2018- Médaille d'Or + Prix du Jury

Pouilly Fuissé Climat "Pouilly" 2017- Médaille d'Or + Prix du Jury

Chardonnay du monde :

Pouilly Fuissé Climat "Pouilly" 2017- Médaille d'Argent

Mondial des Vins Feminalise

Pouilly Fuissé Climat "Pouilly" 2018- Médaille d'Or

Pouilly-Fuissé Climat "Pouilly" 2017 - Médaille d'Argent

Saint-Vincent Solutre Pouilly

Pouilly-Fuissé Climat "Pouilly" 2017 - Médaille d'Argent

