

Pouilly-Fuissé "Lise-Marie"

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 : 80 ans

Cépage : 100% chardonnay

Vinification : Traditionnelle, élevage 100 % en cuves inox et émail, pressurage pneumatique, débordage en cuve thermo-régulée. Maîtrise totale des températures pendant les fermentations par un système de drapeaux dans chaque récipient. Soutirage, assemblage et mise en bouteille en aout ou septembre.

Dégustation : Robe or pale très brillante. Un nez très expressif aux arômes de menthe fraîche, de pêche et d'agrumes. La bouche est ronde et complexe, on retrouve les notes de pêche et de citron confit. Un vin frais, riche, complexe et équilibré grâce à une remarquable vivacité.

Accords mets et vins : poissons en sauce, quenelles, viande blanche à la crème.

Potentiel de vieillissement : 8 à 10 ans.

Médailles :

Saint-Vincent Mâconnais Beaujolais

Pouilly-Fuissé "Lise-Marie" 2016 - Médaille de Bronze

International DECANTER Wine Awards :

Pouilly-Fuissé "Lise-Marie" 2017 - Médaille de Bronze

Guide Hachette

Pouilly-Fuissé "Lise-Marie" 2016

