

# Pouilly-Fuissé "Prestige"

**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, élevage en cuves inox, émail et fûts de chêne neufs environ 30 % pour cette cuvée. Pressurage pneumatique, débouillage en cuve thermo-régulée. Maîtrise totale des températures pendant les fermentations par un système de drapeaux dans chaque récipient. 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 et de vanille. On note une bouche grasse avec une belle acidité, une note boisée, révélant des arômes de brioche et de beurre.

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

**Potentiel de vieillissement** : 10 ans.

## Médailles :

### Concours Général Agricole de Paris

Pouilly Fuissé "Prestige" 2018 - Médaille d'Or

### Saint-Vincent Solutre-Pouilly

Pouilly-Fuissé "Prestige" 2018 - Médaille d'or + prix du jury dégustatrices

### Saint-Vincent Mâconnais Beaujolais

Pouilly Fuissé "Prestige" 2018- Médaille d'Argent

