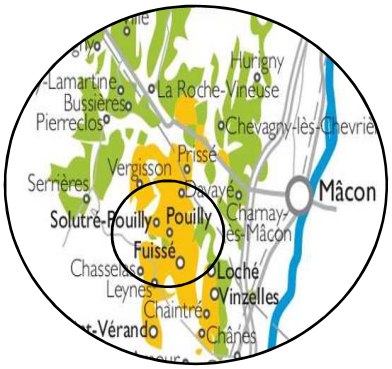
POUILLY-FUISSÉ

2015



TERROIR

Les deux parcelles dénommées La Ruère et La Moule composent notre Pouilly-Fuissé.
Surface : 61,45 ares
Climat & Sol : La parcelle La Ruère (46,20 ares) est située sous la roche de Solutré, exposée Sud-Ouest en coteau. La Moule (15,25 ares) est située près du village de Pouilly, dans la partie demandée en premier cru.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. Pressés dans un pressoir pneumatique, les jus restent en cuve à température contrôlée 24 à 30 heures en subissant un débourbage statique à froid.
La fermentation alcoolique et malolactique est réalisée à 100% en fûts.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 12 mois à 75% en cuves en inox et à 25% en fûts bourguignons dont 15% de fûts neufs.

DÉGUSTATION

OEIL
Belle robe or pâle avec des reflets verts.

NEZ
Le nez est intense. Il développe des arômes de fruits jaunes, abricots, ananas.

BOUCHE
En bouche, le vin est complexe et riche, un peu chaud en fin de bouche.

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Pouilly-Fuissé 2015 s'accordera parfaitement des poissons grillés et en sauce citronnée, et des fromages de chèvre comme le Mâconnais.

Domaine de la Garenne
BP 5 - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 45 21 61
contact@domaines-devillard.com