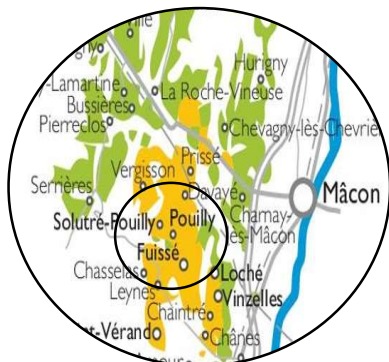




POUILLY-FUISSÉ

2017



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 débouillage statique à froid. La fermentation alcoolique et malolactique est réalisée à 100% en fûts.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en fûts bourguignons dont 10% de fûts neufs.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe jaune intense aux reflets dorés.

NEZ

Au nez, le vin est riche, complexe, intense. Le vin développe des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), de poivre blanc et de pâtes de fruits.

BOUCHE

En bouche, le vin est complexe et riche, avec une belle trame, belle acidité avec des notes d'agrumes.
Belle persistance aromatique

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder jusqu'à 8 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Pouilly-Fuissé 2017 s'accordera parfaitement avec des plats japonais (sushi, sashimi) mais aussi des terrines de poissons.

