



POUILLY-FUISSÉ

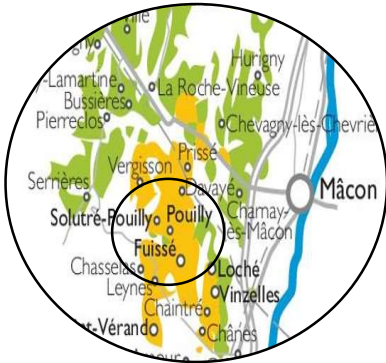
2018

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 10 mois à 100% en fûts bourguignons dont 30% de fûts neufs puis 2 mois en cuve.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe dorée aux reflets vert.

NEZ

Au nez, le vin est intense, complexe et développe des notes de fruits exotiques (ananas, mangue), de pêche ainsi que des notes de sauge

BOUCHE

En bouche, le vin est intense. Il présente un beau volume en bouche, une belle longueur minérale avec une finale fraîche.

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder jusqu'à 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Pouilly-Fuissé 2018 s'accordera parfaitement avec une bouillabaisse ou des poissons bleus (espadon) mais également avec des fromages de chèvre, tels que le crottin de Chavignolle.

