



Aire de production

Appellation régionale du Mâconnais récoltée sur 4 villages (Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré). Le vignoble s'étend sur 766 hectares exclusivement en blanc.

Origine

Le Pouilly-Fuissé est récolté sur le site exceptionnel formé par les roches de Vergisson et Solutré. Le terrain y est principalement de nature argilo-calcaire, mais une étude approfondie a révélé l'existence de 15 sols de nature différente, chacun apportant les spécificités de son ère géologique. Au final, les roches identifiées forment un ensemble de strates uniques avec des expositions différentes produisant ainsi des vins subtils avec une large palette d'arômes.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée suivie par un élevage d'une durée de 10 mois.

L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne avec une proportion de 20% de fûts neufs pour apporter plus de texture au vin et mettre sa complexité en relief. Le reste de la cuvée est élevé en cuve inox afin de conserver toute la fraîcheur et la minéralité du vin.

Notes de dégustation

COULEUR : Or moyen avec reflets verts. Robe brillante limpide.

NEZ : Élégant, assez discret, très minéral avec des touches florales et végétales agrémentées d'une note de miel.

PALAIS : Bouche typée à dominante minérale. Touches de citron et de miel. Vin fin et franc, très onctueux.

Accords mets et vins

Idéal avec des fruits de mer, des langoustes, de la volaille ou du veau accompagné d'une sauce crémeuse, la cuisine exotique et les fromages de chèvre.

Service

Servir idéalement entre 11 et 13°C

Potentiel de garde

Ce vin pourra être dégusté seul en apéritif dans sa jeunesse pour savourer sa minéralité et ses notes fraîches. Le bon potentiel de garde de l'appellation permettra aussi de le conserver entre 5 et 8 ans pour laisser ses notes miellées et sa complexité se développer.