

POUILLY-FUISSE

Encépagement : 100 % Chardonnay

Exposition : Coteaux exposés est et sud-ouest

Terroir : Sol argilo-calcaire très caillouteux

Vinification : Pressurage dès l'arrivée de la vendange. Puis après décantation de 24 à 36 heures, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées entre 16 et 20 ° C. Elle est suivie par une fermentation malolactique.

Température de service : entre 8 et 12 degrés

Plats pouvant accompagner : Il accompagne agréablement les huîtres, les fruits de mer et en général tout ce qui nage, pince ou dort entre 2 eaux douces ou salées.

Dégustation : Une robe d'or vert soutient un vin tout en finesse et distinction. La nature du terrain favorise un développement harmonieux des arômes, avec des nuances de noisettes et d'amandes grillées. Sa vigueur et sa richesse lui permettent de se conserver longtemps en bouteille (de 5 à 8 ans).