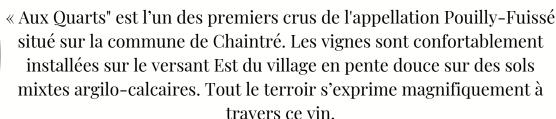
POUILLY-FUISSE

PREMIER CRU "AUX QUARTS"







TERROIR: Sols argileux peu profonds et calcaires profonds

CÉPAGE: 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourbage – Fermentation à basse température (15°C). Elevage sur lies fines en fût de chêne (100%)

pendant 12 mois et 6 mois en cuve.

DEGUSTATION

Ce Pouilly Fuissé séduit d'emblée par des notes élégantes de fruits à chair blanches à dominante de pêche et de poire soulignées de notes beurrées et briochées. La bouche est ample, généreuse sur des saveurs fruitées intenses et gourmandes. L'opulence et la grâce sont de mise pour cette cuvée.

ROBE: Or jaune brillante aux fins reflets bronze.

NEZ : Intense et expressif aux notes de fruitées et briochées et une touche vanillée.

BOUCHE : Parfaitement équilibrée entre la fraicheur du fruit et la matière ronde et ample. Harmonie et volupté pour ce Pouilly Fuisse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Tartare de poissons et chapon.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-13°

GARDE: 8 à 10 ans



