POUILLY-FUISSE

\pu.ji\ - \fɥi.se\

PREMIER CRU "AUX QUARTS"

2023

« Aux Quarts" est l'un des premiers crus de l'appellation Pouilly-Fuissé situé sur la commune de Chaintré. Les vignes sont confortablement installées sur le versant Est du village en pente douce sur des sols mixtes argilo-calcaires. Tout le terroir s'exprime magnifiquement à travers ce vin.

COMPOSITION - PRODUCTION

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS
SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr