

POUILLY-FUISSÉ

\pu.ji\ - \fui.se\

VILLA CANTRIUS

2024

Instituée en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée Pouilly-Fuissé réunit les quatre villages de Chaintré, Solutré-Pouilly, Fuissé et Vergisson. Appellation emblématique du Mâconnais, elle a su faire sa renommée mondiale grâce à des vins de caractère, élégants et structurés.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols bruns calcaires

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourageage – Fermentation à basse température (15°C) – Elevage en cuve sur lies fines pendant 12 mois environ.

DEGUSTATION

Ce Pouilly Fuissé s'exprime par un joli grain en bouche, un fruit franc et des notes d'agrumes qui apportent une touche acidulée rafraîchissant l'ensemble.

ROBE : Or pâle aux reflets verts.

NEZ : Des senteurs minérales et florales avec une pointe de menthe fraîche.

BOUCHE : Sur le fruit, à la fois ronde et grasse sur une finale persistante.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Poissons et viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-13°

GARDE : 7 à 8 ans

