

POUILLY-FUISSE

\pu.ji\ - \fui.se\

LES PLESSYS

2024



"Les Plessys", climat de l'appellation Pouilly-Fuissé est la sélection d'une parcelle essentiellement composée de vieilles vignes. Un terroir d'exception qui donne une minéralité au vin final.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Situé sur le versant Est du village de Chaintré, le lieu-dit "Les Plessys" culmine à 300 mètre d'altitude. Son terroir est composé de sols profonds argileux et de calcaires bruns, bénéficiant d'un climat continental et d'une exposition Sud qui confèrent une véritable identité à ce vin.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourbage - Fermentation à basse température (15°C). Elevage en cuve béton (70%) et fût de chêne (30%) sur lies fines pendant 15 mois environ.

DEGUSTATION

Sous une robe pâle délicatement dorée, le nez évoque la richesse et la minéralité de son terroir. En bouche, la finesse des arômes se mêlent harmonieusement sur une structure complexe et élégante.

ROBE : Jaune légèrement dorée

NEZ : Profond et franc, aux notes vanillées et miellées

BOUCHE : Structurée et équilibrée, la subtilité de ses arômes lui apporte de la complexité.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Escargots persillés et fruits de mer.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 13°

GARDE : 5 à 7 ans

