

POUILLY-FUISSÉ

PREMIER CRU "LES CHEVRIÈRES" 2021



« Les Chevrières » est l'un des premiers crus de l'appellation Pouilly-Fuissé situé sur la commune de Chaintré. Implantées sur des sols argilo-calcaire et exposées Sud-Ouest, ses vignes bénéficient d'une position parfaite. Découvrez le premier millésime, reconnu Premier cru « Les Chevrières »

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols issus de calcaires durs recouvert d'une couche d'argile

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 environ.

DEGUSTATION

Ce Pouilly Fuissé premier cru « Les Chevrières » se distingue par une complexité et son élégance incomparable. A la finesse du bouquet qui évoque les fleurs blanches fraîches, l'élevage en fût de chêne et la minéralité du cépage, s'ajoute une bouche longue, précise au boisé fondu et aux tonalités fruitées. Un résultat digne d'un travail d'orfèvrerie

ROBE : Or pâle lumineux et cristallin.

NEZ : Fin, élégant et complexe avec des notes florales, mentholées et un boisé discret.

BOUCHE : Ample, soyeuse, remarquable pour sa longueur et son raffinement. Une harmonie parfaite entre le terroir, la structure du vin et son élevage.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Suprême de volaille et Saint Jacques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-13°

GARDE : 8 à 10 ans

