



# POUILLY-FUISSÉ

## VILLA CANTRIUS

### 2022

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 – Débourbage – 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

