

POUILLY-VINZELLES

VILLA CANTRIUS

2022

Cette appellation, délimitée en 1931 et reconnue en 1940 est située au sud de la Saône-et-Loire et est installée sur les mêmes roches du jurassique qui couronnent les monts du Mâconnais. Elle est beaucoup plus confidentielle que son voisin vu qu'elle s'étend sur environ une cinquantaine d'hectares.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo-calcaire.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendange manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourbage – Fermentation à basse température (15°C) – élevage en cuve sur lies fines pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Une entrée subtile avec de fins arômes de pêche jaune, d'abricot relevés d'acacia pour un bouquet aromatique complexe. Finesse et distinction définissent la bouche grâce à un équilibre réussi entre consistance et acidité.

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts

NEZ : Bouquet expressif de fruits jaunes avec des accents floraux et minéraux

BOUCHE : Onctuosité et gourmandise sont relevées par une touche de minéralité

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif dinatoire et plats en sauce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-13°

GARDE : 5 à 6 ans

