



"UNE PARCELLE UNIQUE AU PIED DE LA  
ROCHE DE VERGISSON".

## TERROIR

Les vignes sont situées sur des coteaux ensoleillés orientés au Sud-Est, au coeur des villages de Fuissé et Pouilly.

Cette sélection a été réalisée afin d'obtenir un vin riche, équilibré, puissant.

Les vignes de Fuissé apportent un côté floral au vin, celles de Pouilly amènent de la puissance.

Le nom de la cuvée vient d'une expression en vieux français, signifiant qu'un raisin devait être cueilli en Plénitude de Bonté : complètement mûr et bon.

# POUILLY-FUISSÉ

## PLENITUDE DE BONTE

### 100% CHARDONNAY

#### VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées manuellement. Après récolte, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les presses sont lentes et longues afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique.

Puis les moûts sont rafraîchis et décantés et mis directement dans les fûts. La vinification a lieu sous bois (moins de 10% de fûts neufs). Selon les millésimes, la fermentation malolactique est recherchée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au début d'été.

De la cueillette jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation des intrants tel que le SO2.

#### DEGUSTATION

Tilleul et acacia en fleurs font une valse aromatique dans le verre. Une saveur fruitée de nectarine jaune arrive dès la mise en bouche. Porté par une saveur large on ressent la parfaite maturité du Chardonnay et une finale saline venue du calcaire.

#### ACCORDS METS ET VINS

On peut le conseiller en accompagnement de plats avec beaucoup de saveurs et d'épices : volailles, poissons, crustacés, viandes blanches.