

DEUX ROCHES

POUILLY-FUISSÉ "VIEILLES VIGNES"



100% CHARDONNAY

TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage entre les vignes du Domaine et de raisins sélectionnés auprès de vigneron partenaires (amis, familles) de longue date.

Les vignes sont principalement situées à proximité des Roches de Solutré et de Vergisson, sur des coteaux argilo-calcaires et également sur les communes de Chaintré et Fuissé.

Cette sélection nous permet de produire un vin délicat, teinté de minéralité, aux arômes fins, vifs, avec une structure solide et riche.

Son style constant s'affirme à chaque millésime.

ACCORDS

Quand et avec qui ?

Les déjeuners dominicaux en famille (qui durent une bonne partie de la journée), à partager avec ses amis conscrits...

A table !

Avec des bouchée à la reine aux ris de veau, un filet de perche, de l'omble chevalier...

On écoute quoi ?

Sultan of Swing de Dire Straits,
La Foule d'Edith Piaf.

VINIFICATION

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.

La vinification a lieu exclusivement sous bois (dont 20% en demi-muids de 600 litres, 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 printemps.

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

DEGUSTATION

Sa robe lumineuse expose des reflets argentés tandis que le parfum du chèvrefeuille en fleur explose dans le verre. Sa texture ronde met l'abricot mûr en avant. Gourmand et parfaitement équilibrée c'est la bouteille idéale pour découvrir l'appellation.