

POUILLY-FUISSÉ

VIEILLES VIGNES



TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de parcelles du domaine et de cépages sélectionnés cultivés par des vignerons partenaires de longue date (amis et famille). Les vignes sont principalement plantées sur des coteaux argilo-calcaires près des Roches de Solutré et de Vergisson, ainsi qu'à Chaintré et Fuissé. Cette sélection nous permet d'élaborer un vin fin et minéral, aux arômes brillants et raffinés, à la structure riche et solide.

ACCORDS METS ET VINS

Quand et avec qui ?

Des déjeuners décontractés en famille le dimanche qui durent jusque dans l'après-midi ou lorsque vous vous réunissez avec quelques amis.

A table !

Avec des vol-au-vent de ris de veau, un filet de bar ou d'omble chevalier.

Qu'est ce qu'on écoute ?

Dire Straits, Sultans of Swing,

Edith Piaf, la Foule,

Massive Attack, Unfinished Symphony,

Nouvelle Vague, In A Manner Of Speaking.



VINIFICATION

Après la vendange, les raisins sont acheminés par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Le pressurage est long et lent pour assurer une extraction délicate du jus et préserver sa finesse aromatique. Le moût obtenu est refroidi et décanté. La fermentation s'effectue exclusivement en barrique (20% en demi-muids de 600 litres, moins de 10% de bois neuf). La fermentation malolactique est effectuée ou non selon les millésimes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines jusqu'au printemps. De la récolte jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants tels que le SO2.

100% CHARDONNAY

DÉGUSTATION

Sa teinte lumineuse scintille de reflets gris argent, tandis que la fleur de chèvrefeuille explose dans le verre. Sa texture onctueuse accentue les notes mûres d'abricot de ce vin gourmand et parfaitement équilibré, idéale introduction à l'appellation et déjà culte dans de nombreux pays du monde.