



POUILLY-FUISSÉ

1ER CRU "LES CRAYS"

2021

100% CHARDONNAY



" UNE PARCELLE UNIQUE AU PIED DE LA ROCHE DE VERGISSON,
POUR UNE CUVÉE COMPLEXE ET MINÉRALE ".

TERROIR

Cette parcelle de 1,02 hectare de Chardonnay, a été plantée entre 1969 et 1995 (9 000 pieds par hectare). Elle est située au pied de la falaise rocheuse de Vergisson, à 400 mètres d'altitude, orientée Sud, en pente de 25 %. Le sol de faible profondeur est très calcaire et riche en oxyde de fer.

VINIFICATION

La vendange manuelle est chargée par gravité dans des pressoirs pneumatiques, nous utilisons des cycles de pressurage longs afin de préserver la finesse aromatique.

Les moûts sont stabilisés par le froid puis décantés et mis en fûts pour les fermentations. L'élevage de 19 mois comprend 11 mois en fûts de 1 à 3 vins puis 8 mois en cuve.

Nous n'utilisons pas de SO₂ sur la vendange, nous avons recours à son usage pendant la phase d'élevage pour assurer la stabilité du vin.

STYLE

Sa robe dorée scintille de reflets gris argentés, tandis que les fruits à noyau et la fleur de chèvrefeuille explosent dans le verre. La palette aromatique est très large et mise en valeur par une structure très ciselée. La finale est empreinte de minéralité sur une finale croquante et salivante addictive.

ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

On l'appréciera avec une salade de queues d'écrevisses, un poulet au citron et au gingembre, une poularde de Bresse à la crème, un pot au feu d'oie au foie gras...

Récoltée à la main le 22 septembre 2021.

Mis en bouteille le 29 mars 2023,

2 374 bouteilles produites.

Température de service 12°C.

