

Pouilly-Fuissé 2023

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Fuissé, exposées est et âgées de 45 ans en moyenne. Elles sont plantées à 300 m d'altitude où les sols sont profonds et majoritairement argilo-calcaires. Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes, ce vin est certifié Bio.

VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité directement dans notre pressoir pneumatique. La fermentation s'effectue avec des levures indigènes. Le vin est élevé en foudre de 2000L durant 8 mois avant d'être filtré légèrement et embouteillé avec une petite dose de sulfite pour garantir la stabilité et la fraîcheur du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

L'un des grands noms du Mâconnais, un vin de Bourgogne sérieux, structure et d'une grande fraîcheur. Arômes d'amandes fraîches, de citron et de pamplemousse. Ce vin gagnera en complexité en vieillissant.

TEMPERATURE DE SERVICE: 11- 13°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 8 ans

ACCORDS CULINAIRES: Il accompagnera à merveille les fruits de mer et les poissons sous toutes leurs formes, notamment les sushis. Avec un peu de vieillissement, il accompagnera légumes rôtis, veau ou volaille.



ANALYSES

Cépage	Chardonnay
Alcool	13.5%
Glucose	1.99 g/l
Acidité	3.90 g/L
PH	3.31
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique