

Pouilly-Vinzelles 2022

VIGNOBLE

Situé juste à côté des vignes de son grand frère Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles est une petite appellation de 66 hectares au total avec des sols riches en calcaire. Les vins offrent une finesse et une complexité similaires à ceux de son célèbre voisin.

VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité directement dans notre pressoir pneumatique. La fermentation s'effectue en fûts de chêne de 600L dont la moitié est neuve. Après 12 mois d'élevage, le vin est filtré légèrement et une petite dose de sulfite ajoutée avant embouteillage pour garantir la stabilité et la fraîcheur du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

C'est l'un des grands vins du Mâconnais, alliant puissance et minéralité. Notes délicates d'agrumes, de pêche blanche et de noisette fraîche grâce à son élevage en fût de chêne. Ce vin offre un très bel équilibre, une grande finesse et un potentiel de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 11- 13°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 6 ans

ACCORDS CULINAIRES: Les poissons de rivière comme la truite s'accorderont parfaitement avec ce vin. Avec un peu d'âge, il accompagnera des plats plus riches comme un poulet aux morilles.



ANALYSES

Cépage	Chardonnay
Alcool	13%
Glucose	1.56 g/l
Acidité	3 g/L
PH	3.38
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique