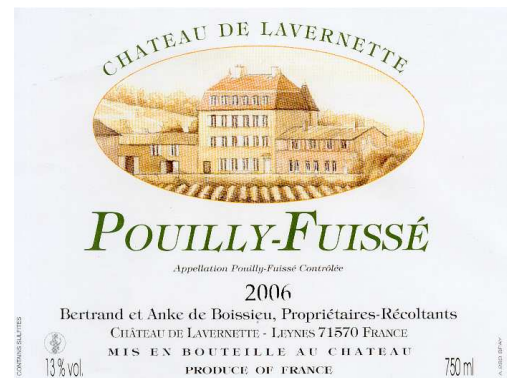


Le Pouilly-Fuissé 2006

Surface de production: 1.6 ha
Exposition: Sud, Sud-ouest
Sol: Calcaire argileux ferrugineux
Age moyens des vignes : 40 ans
Cépage: Chardonnay
Type de taille: Guyot en arcures mâçonnaises
Récolte : Récolté à la main
Rendement : 55 Hl/ha



Vinification :

Pressé dès réception, le vin est ensuite débourbé au froid puis fermente à une température contrôlée entre 16 et 18°C.

Les fermentations malo-lactiques se déroulent naturellement sur les lies fines afin de conserver tout son potentiel aromatique. Il est généralement mis en bouteilles au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation:

Élégant, il vous emplit la bouche dès la première seconde. Une couleur brillante, une texture précise et luxueuse, contribuent à la beauté de ce vin. Les arômes intenses de silex, de minéraux, et de citron se marient à la saveur de fruits à noyaux et d'ananas.

Comme tous nos vins blancs il est délicieux en apéritif. En accompagnement, il se marie bien avec les légumes vert, les poissons, grillés ou fumés, le crabe, le poulet sauté, la tourte à la dinde, le canard avec une sauce au fruit, le veau aux herbes, les côtes de porcs à la moutarde, les fromages de chèvres et le roquefort, le foie gras et les huîtres.

Vieillessement: 5 à 10 ans
Température de service: 9-12°C