Pouilly-Fuissé
Vieilles Vignes



Dégustation

Belle couleur or pâle.
Le nez est puissant sur des notes de fleurs blanches (aubépine) et de vanille.
En bouche, le vin est complexe et gras, classique de son appellation. De par sa rondeur, il procure beaucoup de plaisir immédiat.
Optimum de dégustation: de 2 à 6 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire
Exposition: est
Altitude: 280 m
Pente: 10%

Viticulture

Cépage: chardonnay
Densité: 9000 pieds/ha
Rendement moyen: 50 hl/ha
Vendanges à la main

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage de 12 mois en fûts, puis 6 mois en cuve Inox.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.