



**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, débourage 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.