# Pouilly-Fuissé
# Sur La Roche




## Dégustation

Belle couleur or pâle.
Le nez évoque des arômes beurrés et d'amandes grillées.
En bouche,
Le caractère minéral très prononcé du terroir donne beaucoup de pureté (pierre à fusil). Très belle finale, longue et persistante.

## Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Aalénien inférieur)
Exposition: sud-est
Altitude: 370 m
Pente: 10%

## Viticulture

Cépage: Chardonnay
Densité: 10000 pieds/ha
Rendement moyen: 45 hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

## Vinification

Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage de 18 mois en fûts.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.