



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, débourage 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.