



**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, débouillage 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.