



**Pouilly-Fuissé
Les Chèvrères**



Terroir

Les Chevières - Rebparzelle in Chaintré, seit 2020 als "Premier Cru" klassifiziert

Cette cuvée de Pouilly-Fuissé 1er cru Les Chevières est issue d'une parcelle de 65 ares située à Chaintré. Dominant la vallée de la Saône, ces vignes de Chardonnay âgées de 50 ans sont ancrées dans un sol argilo-calcaire du Quaternaire. La pente est de 15 % et les vignes sont exposées au sud-est. Chaintré est la commune qui se situe la plus au Sud de l'appellation Pouilly-Fuissé, secteur très précocé.

Viticulture

Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes élevé, l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse (travail de sol pendant la période végétative et lutte bio non certifiée). Vendanges manuelles.

Vinification

Pressurage direct en vendange entière, débordage léger, fermentation alcoolique malolactique est effectuée en fûts de chêne pour stabiliser complètement le vin. Elevage sur lies fines pendant 18 mois. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.

Dégustation

Viticulture

Au nez, une légère touche d'abricot donne à ce vin un style mûr. Très bel équilibre en bouche avec une attaque très fraîche. La finale offre des arômes très élégants de camomille et bergamote.