Pouilly-Fuissé
Les Chèvrières



Terroir

Les Chevrières - Rebparzelle in Chaintré, seit 2020 als "Premier Cru" klassifiziert
Cette cuvée de Pouilly-Fuissé 1er cru Les Chevrières 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 précoce.

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 certitifiée). Vendanges manuelles.

Vinification

Pressurage direct en vendange entière, débourbage 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 fraiche. La finale offre des arômes très élégants de camomille et bergamote.