



## Pouilly-Fuissé Clos de France

### Geschichte

Clos de France ist eine Reblage im Dorfkern von Vergisson. Diese Reben werden seit Ende 2017 von Theo und Paul Merlin gepacht. Der Jahrgang 2018 ist somit das erste Jahr, das das Team Merlin kultiviert und vinifiziert.

### Degustation

Goldgelbe Farbe. Intensive Nase, Zitrusfrüchte und Pfirsiche. Frischer Auftakt, gefolgt von einem samtigen Körper. Der Wein hat, fruchtige Noten im Gaumen, Rasse und haelt lange an.

### Terroir

Die Chardonnay Reben im Clos de France wurden 1965 und 1985 auf einem flachgruendigen Boden aus hartem Kalkstein gepflanzt. Die Steigung beträgt ca. 15% und die Weinberge sind nach Osten ausgerichtet. Vergisson ist die nördlichste Gemeinde der Appellation Pouilly - Fuissé. Mit einer Höhe von ca. 330 Metern ist diese Reblage mittelfrüh reif.

### Weinbau

Diese alten Reben werden mit viel Sorgfalt gehegt und gepflegt. Das Team MERLIN wendet präzise Handarbeit im richtigen Moment an. Die manuelle Weinlese im Jahr 2018 fand am 3. September statt.

### Vinifikation

Die Chardonnay-Trauben werden im Weingut Merlin in La Roche-Vineuse vinifiziert.

Direktes Abpressen, Sedimentation im Edelstahlbehälter und Abzug, alkoholische und malolaktische Gärung in Eichenfässern. 18-monatiger Ausbau in Fässern, gefolgt von 2 bis 3 Monaten im Edelstahltank. Leichte Filtration vor der Abfüllung. 1832 Flaschen und 60 Magnum wurden vom Jahrgang 2018 am 25. 02. 2020 abgefüllt.

