



Pouilly-Vinzelles Les Longeays



Parcelle sur la commune de Vinzelles

Dégustation

Belle couleur or pâle.

Le nez évoque des arômes de pain grillé, silex. En bouche, le vin est onctueux avec une minéralité finale qui révèle un bel équilibre.

Garde : 8/10 ans

Accompagnera poisson en sauce et crustacés.

Terroir

Sol argilo-calcaire

Exposition : est

Altitude : 220 m

Pente : 7 %

Viticulture

Cépage : Chardonnay

Densité : 10000 pieds/ha

Age des vignes : 40 ans

Rendement moyen : 52 hl/ha

Vendanges à la main

Vinification

Pressurage direct en vendange entière, débourage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. La fermentation malolactique effectuée partiellement. Elevage sur lies fines en fûts de chêne 18 mois. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.