



Pouilly-Fuissé Sur La Roche



Dégustation

Jaune intense avec des reflets argentés. Le nez évoque des arômes de fruits à chair blanche avec des notes iodées. Attaque en finesse sur des cotés salins. Il y a du volume, mais la fraîcheur révèle ce grand terroir et tire le vin en longueur. Degré d'alcool : 13% Vol

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
Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes élevé, l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse à partir de l'année 2019 (début fermage). Les vendanges manuelles en 2018 se sont faites le 4. septembre.
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. 4884 bouteilles et 83 magnums ont été mis en bouteille le 25.02.2020.