



Pouilly-Fuissé Les Chèvières



Parcelle sur la commune de Chaintré

Dégustation

Note d'agrumes et de fleur blanche en nez.

En bouche, bel équilibre, complexité et minéralité, avec une belle amplitude.

Situé sur la commune de Chaintré, le plus au sud de l'appellation, ce vin est minéral, idéal en accompagnement des poissons ou volailles.

Garde : 8/10 ans

Terroir

Sol argilo-calcaire avec beaucoup d'oxyde de fer

Exposition : Ouest

Altitude : 250 m

Pente : 15 %

Viticulture

Cépage : Chardonnay

Densité : 10000 pieds/ha

Age des vignes : 75 ans

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vendanges à la main

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.