



**Pouilly-Fuissé Premier Cru En France  
Clos de France**



## Histoire

Le Clos de France est une parcelle située dans le village de Vergisson à côté de l'église. Il est repris en fermage par Théo et Paul Merlin à la fin de l'année 2017. Le millésime 2018 est donc la première année cultivée par l'équipe Merlin.

## Dégustation

Jaune dorée. Nez intense sur les agrumes et la pêche. Attaque fraîche, suivie par un corps chaleureux. Le vin a de la race et s'étend sur des notes fruitées. Persiste longtemps. Degré d'alcool : 13%Vol.

## Terroir

Les vignes de Chardonnay au Clos de France sont plantées en 1965 et en 1985 sur un sol peu profond issu de calcaire dur (gryphées). La pente est de 15 % environ et les vignes sont exposées à l'est. Vergisson est la commune qui se situe le plus au nord de l'appellation Pouilly-Fuissé. Avec une altitude d'environ 330 mètres, cette vigne est moyennement 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. Le sol est labouré intégralement, sans aucune utilisation de désherbant.

## Vinification

Les raisins de Chardonnay sont vinifiés dans la cave Merlin à La Roche-Vineuse.

Pressurage direct, débouillage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage pendant 18 mois en fûts. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.