



# POUILLY FUISSÉ

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Terroir : Les raisins sont issus de vignobles situés dans l'appellation Pouilly-Fuissé à Solutré Pouilly, caractérisés par un sol argilo-calcaire et une exposition optimale au soleil. Le terroir unique de la région confère au vin une expression distinctive du Chardonnay.

Vinification : La vinification débute par un pressurage doux pour extraire le jus de raisin. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en cuves inox à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et les arômes du Chardonnay. Une partie de la cuvée est passé en fûts de chêne français pour apporter de la complexité et de la structure au vin.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl



## DÉGUSTATION & SERVICE

### Dégustation :

Robe : Jaune paille brillante.

Nez : Arômes élégants de fruits mûrs et d'agrumes, avec des notes florales délicates et des nuances minérales.

Bouche : Ronde et équilibrée, avec une belle vivacité. Des saveurs de fruits mûrs se mêlent à des notes minérales et une subtile touche boisée en finale.

### Accords Mets & Vins :

Idéal en apéritif, accompagné de fruits de mer, de poissons grillés ou de volailles en sauce crémeuse. Se marie également bien avec des plats à base de fromages à pâte molle, des risottos aux champignons, ou des salades composées.

**Potentiel de garde** : Peut vieillir quelques années en cave pour développer des nuances plus complexes. 3 à 5 ans

**Teneur en alcool** : 13 %

**Température de service** : à servir frais entre 10° et 12 ° degrés

