



POUILLY FUISSÉ 1ER CRU "AU VIGNERAIS"

VINIFICATION & ÉLEVAGE



Cépage : Chardonnay

Millésime : 2021

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Solutré Pouilly au lieu dit "Au Vignerai", dans l'appellation Pouilly-Fuissé 1er Cru. Le sol est argilo-calcaire, offrant une excellente drainage naturelle et une bonne exposition au soleil, ce qui permet au Chardonnay de s'exprimer pleinement.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main et triés méticuleusement. La première fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et la pureté des arômes du Chardonnay. La cuvée est ensuite élevée en fûts de chêne français pendant 12 mois pour apporter de la complexité et des nuances boisées au vin.

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

Format disponible : Bouteille de 75 cl et magnum de 150 cl

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Jaune or.

Nez : Arômes intenses et complexes de fruits mûrs et de fleurs blanches, avec des notes de vanille, de beurre et de noisette provenant de l'élevage en fût.

Bouche : Puissante et élégante, avec une belle texture et une acidité rafraîchissante. Des saveurs de fruits mûrs se mêlent à des notes minérales et boisées, conduisant à une finale longue et persistante.

Accords Mets & Vins :

Idéal en apéritif, accompagné de charcuterie, 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.

Potentiel de garde : Peut vieillir quelques années en cave pour développer des nuances plus complexes. 7 à 10 ans

Teneur en alcool : 13 %

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

