



Pouilly Fuissé



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : Terres du Perret, à Vergisson

Age des vignes : 40 ans

Orientation : Nord

Altitude : 200 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Production totale à l'année : 1600 bouteilles

Vinification : Fermentation alcoolique et Malo-lactique dans 2 demi-muids de 500L âgés d'une dizaine d'années ainsi qu'un fût neuf de 300L. Un élevage sur lies jusqu'aux prochaines vendanges est effectué.

Dégustation : C'est un vin blanc sec très fruité avec une légère sucrosité en fin de bouche. On retrouve une note boisée très légère avec beaucoup d'aisance et de rondeur. C'est un vin qui demande à vieillir car une bonne acidité est parfois présente.

