



POUILLY-FUISSÉ

« VIEILLES VIGNES »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Solutré-Pouilly

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire

SPECIFICITÉ : Assemblage de 3 parcelles âgées de 75 à 80 ans

VINIFICATION : Raisins récoltés à la main et pressurage en grappes entières. Après un débourage statique, les jus clairs sont transférés en fûts de chêne traditionnels Français pour effectuer les fermentations alcoolique et malolactique. S'en suit un élevage sur lies fines pour une durée d'environ 10 mois, La fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction du millésime. Un léger collage est effectué ainsi qu'une légère filtration si nécessaire avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : L'utilisation de fûts de 1 an permet d'extraire un boisé fondu mais pas trop marqué, gardant la fraîcheur et le naturel de cette cuvée de caractère. Nez de brioche, toasté et vanillé, touches délicates de pêche de vigne. La bouche a une attaque ronde et souple aux tanins légèrement truffés. Finale veloutée et soutenue par une belle acidité.

Servir à 12° C avec tous les classiques de la mer, volaille à la crème, émincé de veau.



MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - WWW.AUVIGUE.FR