



FICHE TECHNIQUE-POUILLY FUISSÉ 1^{ER} CRU « AUX CHAILLOUX »



Cuvée emblématique de notre domaine car il s'agit des premières parcelles que Jules Guérin a exploitées. Aujourd'hui le domaine compte parmi les plus importants producteurs sur le climat « Aux Chailloux ». Ce magnifique terroir argileux non calcaire à base de chailles roulées fait partie des lieux dit les plus réputés de l'appellation.

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Pouilly Fuissé 1^{er} Cru « Aux Chailloux »

Nature du sol : Argiles limoneux

Cépage : Chardonnay

Superficie : 1.65 Hectares

Age moyen des vignes : 60 ans

Mode de vendange : Manuel

Mode de vinification : 100% futs chênes Français dont 30% futs neufs

Vinification sans soufre

Mode d'élevage : 1 an en futs sur lies et 6 mois cuve

Dégustation : Ce beau Pouilly 1^{er} Cru exprime des arômes de fruits jaunes bien murs, de fleurs...
bouche complète : charnue, opulente, grasse et bien tendue par une belle minéralité