

FICHE TECHNIQUE-POUILLY FUISSE 1^{ER} CRU « POUILLY »



Issu d'une parcelle de vieilles vignes, située au cœur du hameau de Pouilly et une cuvée haut de gamme, provenant d'un sol argilo crayeux.

Ce vin a fière allure : une palette aromatique intense et complexe.

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Pouilly Fuissé « Cœur de Pouilly »

Nature du sol : Argile crayeux

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0.90 Hectare

Âge moyen des vignes : plus de 80 ans

Mode de vendange : Manuel

Mode de vinification : 100% en futs chênes Français dont 50% futs neufs

Vinification sans soufre

Mode d'élevage : 12 mois sur lies en fut et 6 mois de cuve sur lies

Dégustation : Nez ouvert, boisé frais et mentholé, bouche complexe, belles rondeurs, bien équilibré, sur une finale toute en fraîcheur.