



FICHE TECHNIQUE POUILLY FUISSE « VIEILLES VIGNES »



Vignes de plus de 40 ans, assemblage de plusieurs parcelles situées principalement sur la commune de Solutré Pouilly, évoluant sur des terroirs argilo calcaire. Le vin est vinifié et élevé en pièces bourguignonnes et foudre de chêne

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes »

Nature du sol : Argilo calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 6 hectares

Âge moyen des vignes : 50 ans

Mode de vendange : manuel

Mode de vinification : 100% futs chênes Français (500 litres) dont 10% futs neufs

Vinification sans soufre

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

Dégustation : Nez frais ouvert, attaque très fraîche, belle élégance, complexe et belle acidité.