



## FICHE TECHNIQUE POUILLY VINZELLES « LES QUARTS »



Une toute petite parcelle située sur le climat « Les Quarts » avec une exposition à l'est qui convient parfaitement au Chardonnay sous ce climat continental, assez méridional, permettant des récoltes précoces et donnant des vins riches et puissants. Le vignoble de Vinzelles est assez peu connu au regard de son grand frère de Fuissé. Moins de 53 hectares en production. Voisine du complexe archéologique de Solutré, l'appellation repose sur les mêmes roches du jurassique (bathonien et bajocien) qui couronnent les monts du Mâconnais.

*Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018*

**Appellation** : Pouilly Vinzelles « Les Quarts »

**Nature du sol** : Argilos calcaire

**Cépage** : Chardonnay

**Superficie** : 0.19 Hectare

**Âge moyen des vignes** : 40 ans

**Mode de vendange** : Manuel

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

Vinification sans soufre

**Mode d'élevage** : 1 an sur lies 6 mois en de cuve sur lies

**Dégustation** : Vaste et riche palette aromatique, de pêche, d'abricot, de pamplemousse, évoluant avec l'âge vers des saveurs d'amande fraîche, de noisette, de miel, de coing ou de pain grillé. Notre Pouilly-Vinzelles « Les Quarts », équilibre sa minéralité naturelle par du gras et de l'opulence.