



## FICHE TECHNIQUE-POUILLY FUISSE 1<sup>ER</sup> 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

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