

VINS BLANCS DU DOMAINE



POUILLY- FUISSÉ



Les raisins proviennent d'une vieille vigne de Pouilly-Fuissé sur la commune de Fuissé. Grâce à une belle maturité, nous obtenons une richesse aussi bien alcoolique (qui avoisine les 13.5°) qu'en gras et arômes fruités, l'élevage en fût très peu marqué est très bien supporté par le vin qui prend le dessus dès le milieu de la fermentation. Grâce à cette très belle maturité et à une fermentation naturelle longue et à basse température nous sommes sur un vin qu'il faut laisser un peu s'ouvrir avec quelques années de vieillissement.

CÉPAGE CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-est

ÂGE Vieilles Vignes de + de 40 ans

TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Manuelle

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

VINIFICATION En fûts à 100%, dont 20% de fûts neufs

BATONNAGE Consiste à remettre en suspension les lies fines 2 à 3 fois en élevage

MISE EN BOUTEILLE Au Domaine : après au moins 12 mois d'élevage