

# Pouilly Fuissé

*Vieilles Vignes*



**Cépage :** Chardonnay  
**Âge des vignes :** 40 ans  
**Superficie :** 1,40 Hectare

## **Terroir :**

La cuvée « Vieilles-vignes » est issue d'un assemblage de 3 terroirs de même profil. Tous issus de vieilles vignes, de minimum 40 ans d'âge, les terroirs sont variés avec cependant une même caractéristique : l'appartenance au terroir de Vergisson. Ils ont donc la particularité d'être souvent calcaires et de produire des vins d'un bel équilibre grâce à leur altitude plus élevée que la moyenne des Pouilly Fuissé.

## **Élevage :**

Après une récolte manuelle, les jus sont extraits en douceur grâce à un pressoir pneumatique. La vinification est réalisée en fûts de chêne de 1 à 5 vins dont 15% de fûts neufs. Un élevage de 10 à 12 mois permet d'affiner lentement les vins.

## **Dégustation :**

Ce Pouilly Fuissé est un vin croquant, rond et souple. Ses arômes aériens de fruits à chair blanche se marient à la douceur des notes de fleurs blanches. Il se démarque par sa richesse et sa douceur en bouche, le côté beurré et brioché exprime toute la gourmandise de ce vin.

## **Accords mets et vins :**

Il sublime à merveille les poissons, viandes blanches ou fromages de chèvre mais s'apprécie idéalement au naturel, à l'apéritif.

## **Garde :**

Il peut être consommé dès maintenant ou être gardé une dizaine d'années.

572 Route Des Bruyères - 71960 Vergisson  
Tel : 03 85 35 80 25 – Fax : 03 85 35 82 75  
E-mail : guerrin.maurice@wanadoo.fr

[www.domaineguerrin.com](http://www.domaineguerrin.com)

