

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

