

Pouilly Fuissé

La Maréchaude



Cépage : Chardonnay
Âge des vignes : 60 ans
Superficie : 0,32 Hectare

Terroir :

Située en milieu de coteau, la Maréchaude se distingue par une exposition plein Sud. Elle dispose d'un sol Jurassique plutôt profond composé d'une accumulation de marne issue du Pliensbachien. L'argile, présente en forte proportion, permet de produire des vins d'une très grande densité aromatique, tandis que le calcaire confère harmonie et minéralité.

Élevage :

Les moûts sont extraits en douceur grâce à un pressoir pneumatique ; ils sont débourbés statiquement durant 20 à 24h. 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 vin se démarque par sa puissance, sa gourmandise et sa grande richesse aromatique. Il est caractérisé par des arômes denses et chaleureux de fruits très mûrs. Constituée d'une belle structure, son attaque charnue ouvre sur une grande matière marquée par la douceur des notes de pâtisserie.

Accords mets et vins :

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

Garde :

Il peut être consommé dès à présent 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

