

Pouilly Fuissé

Les Crays



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 45 ans

Superficie : 0,40 Hectare

Terroir :

Agrippé aux coteaux plein Sud de la roche de Vergisson, il se compose d'un sol peu profond formé d'éboulis de roches en surface et de marne bleue en profondeur. Le terroir des Crays se distingue par des vins délicats, à la fois riches et pointus, avec une minéralité ciselée.

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 vin, offre un excellent équilibre entre minéralité ciselée et gourmandise. En bouche, tendu et précis, il dévoile toute la complexité de riche et multiple arômes d'agrumes. En vieillissant, les arômes deviennent plus denses et plus complexes avec toujours une belle fraîcheur due à la minéralité.

Accords mets et vins :

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

Garde :

Il se consomme dès maintenant et peut 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

