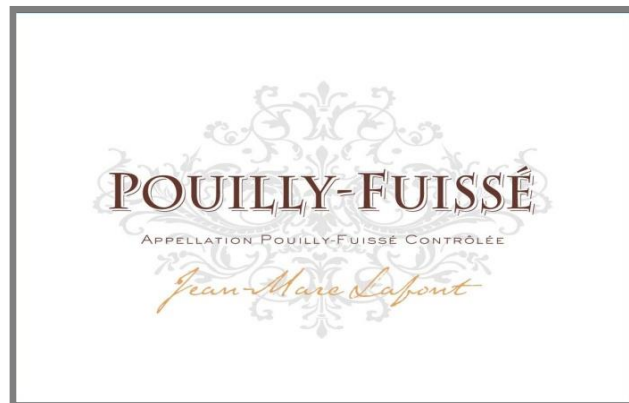


# JEAN-MARC LAFONT

## POUILLY FUISSE

COULEUR : Blanc  
CEPAGE : Chardonnay  
DEGRE : 13,00°  
AOC : Pouilly-Fuissé



### TERROIR

**NATURE DES SOLS :** Sur l'un des plus beaux terroirs adossés à la roche de Solutré, le sol est principalement constitué de formations calcaires et argilo-calcaires.

**EXPOSITION :** Sud-est

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 50 ans

**RENDEMENTS MOYENS :** 45 hectolitres / ha

**METHODE DE LUTTE :** Lutte raisonnée

### VINIFICATION

**VENDANGE MANUELLE :** 100 %

**TRI DU RAISIN :** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

**VINIFICATION :** traditionnelle en blanc avec pressurage pneumatique et maîtrise des températures.

**CUVAISON :** 15 jours à basse température.

**ELEVAGE :** En cuves et fûts de chêne durant 12 mois

### PRESENTATION

**LE VIN :** Ce vin exprime toute la race et l'élégance du Chardonnay. Les arômes citronnés et de fleurs blanches, laissent apparaître peu à peu des parfums de miel et de coing. La bouche est dense, riche et suave et se termine sur des notes délicates d'oranges confites.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 13°-15°

**ACCORD METS / VINS :** à déguster à l'apéritif ou en parfait accord avec des mets délicats, tels que le foie-gras, le bar grillé ou crémé, les volailles à la crème, mais aussi avec les fromages de chèvre du maconnais.

**CONSERVATION :** 5 à 6 ans