

Jean-Marc Lafont

POUILLY FUISSE

COULEUR: BLANC
CEPAGE: 100% CHARDONNAY
DEGRES: 13°

AOP: POUILLY FUISSE



CE VIN EXPRIME TOUTE LA RACE ET L'ÉLÉGANCE DU CHARDONNAY. LES ARÔMES DE FLEURS BLANCHES LAISSENT APPARAÎTRE PEU À PEU DES PARFUMS DE MIEL ET DE COING. LA BOUCHE EST DENSE, RICHE, SUAVE ET SE TERMINE SUR DES NOTES DÉLICATES D'ORANGES CONFITES.

TERROIR:

Nature des sols : Sur l'un des plus beaux terroirs adossés à la roche de Solutré, le sol est principalement constitué de déformations calcaires et argilo-calcaires.

Exposition: Sud Est.

Age moyen des vignes: 50 ans.

Rendement moyen: 45 hect/ha.

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée.

VINIFICATION :

Tri du raisin: À l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

Vinification: Traditionnelle en blanc avec pressurage et maîtrise des températures.

Cuaison: 15 jours à basse température.

Élevage: En cuves et fûts de chêne durant 12 mois

PRESENTATION:

Température de service: 13-15°

Accords Mets & Vins: À déguster à l'apéritif ou avec des mets délicats, tels que le foie-gras, le bar grillé ou crème, les volailles à la crème, mais aussi avec les fromages de chèvre du Mâconnais.

Conservation: 5 à 6 ans.