



Pouilly-Fuissé 1^{er} cru «Aux Quarts»

ORIGINE PARCELLAIRE

France - Bourgogne - Mâconnais Village de Chaintré Climat «Aux Quarts» Altitude de 235 mètres Exposition Est Sols peu profonds issus des calcaires durs «à entroques»

VITICULTURE

Cépage: Chardonnay

Type: Blanc

Appellation : Pouilly Fuissé 1er cru Densité de plantation : 7500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 85 ans

Taille : Guyot poussard, baguette en arcure Travail des sols et enherbement naturel

Contrôle des rendements

Récolte mécanique à maturité optimale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct, cycles longs Débourbage statique à froid Fermentations alcooliques et malolactiques en fûts de chêne Elevage en fûts sur lies fines pendant 10 mois Filtration puis mise en bouteilles selon cycle lunaire

DEGUSTATION

Nez: patine bois, épicé, vanillé, suave

Bouche : fraîcheur à l'attaque, largeur, générosité