

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pouilly-Fuissé

Pouilly Fuissé 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au cœur du Mâconnais, au Sud de la Bourgogne. L'aire de production se situe sur les communes de Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Le Millésime 2016 : .Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes citronnées rehaussées par une minéralité en filigrane. Bien construit sur une belle texture. Fin de bouche longue et fraîche.

Accords mets et vins : Poissons, charcuteries (jambon persillé), viandes blanches et certains fromages de chèvre.