

Pouilly-Fuissé

« En Buland »

Appellation Pouilly-Fuissé

Cuvée En Buland

Millésime 2018

Cépage Chardonnay

Sol Calcaire avec marne

Superficie 1 ha

Exposition Nord, en côteau sous la roche de Solutré

Rendement 58 hl/ha

Parcelles 45 ans

Production 4 000 bouteilles/an

Alcool 13%



Culture

Vignes plantées à une densité de 8 000 pieds à l'hectare. Contrôle des rendements, ébourgeonnage et effeuillage, culture respectueuse de l'environnement. Labour régulier permettant de révéler la typicité du terroir.



Vinification

Elevage de 16 mois, sur lies fines, dont 10 mois en fûts de chêne et 6 mois en cuve.



Note de dégustation

Le vin est frais et élégant, il nous évoque les fruits blancs et les fleurs blanches. En bouche, il est minéral et équilibré avec une finale assez intense sur la pierre à fusil.



Accord

Vin qui se mariera à merveille avec vos fruits de mer et vos poissons cuisinés. A servir entre 12 et 14°C.

Charles & Thierry Drouin

800 routes des Charmes

71960 Vergisson / +33(0)3 85 35 84 36

contact@domaine-drouin.com

www.domaine-drouin.com

Thierry Drouin
MÂCON, SAINT-VÉLAN, POUILLY-FUISSÉ

