

Pouilly-Fuissé

« La Maréchaude »

<i>Appellation</i>	Pouilly-Fuissé
<i>Cuvée</i>	La Maréchaude
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Sol</i>	Arigo-Calcaire avec marne
<i>Superficie</i>	12 ares
<i>Exposition</i>	Sud - Sous la Roche de Vergisson
<i>Rendement</i>	58 hl/ha
<i>Parcelles</i>	30 ans
<i>Production</i>	900 bouteilles/an
<i>Alcool</i>	13%



Culture

Vignes plantées à une densité de 8 000 pieds à l'hectare. Dans un terroir exceptionnel (sous la roche de Vergisson). Contrôle des rendements, ébourgeonnage et effeuillage, culture respectueuse de l'environnement. Labour régulier permettant de révéler la typicité du terroir exceptionnel.



Vinification

Elevage de 10 mois, en fûts de chêne sur lies fines dont 1 neuf, 1 vin et 2 vins. Et 6 mois en cuve.



Note de dégustation

Ce vin se démarque par sa puissance, sa structure, sa richesse aromatique. Caractérisé par des arômes de fruits blancs bien mûrs, dotée d'une belle structure, la bouche est charnue et gourmande. La finale est puissante et équilibrée. En vieillissant, les arômes deviennent plus complexes et denses (pain grillé, fruits secs...) Joli potentiel de garde jusqu'à 8-10 ans.



Accord

Vin qui se mariera à merveille avec vos poissons cuisinés, viande blanche ou fromage de chèvre. S'apprécie également à l'apéritif. A servir entre 12 et 14°C.

