

# Pouilly-Fuissé

## « Métertière »

*Appellation* Pouilly-Fuissé  
*Cuvée* Métertière  
*Millésime* 2018  
*Cépage* Chardonnay  
*Sol* Arigo-Calcaire avec marne  
*Superficie* 2 ha  
*Exposition* Est  
*Rendement* 58 hl/ha  
*Parcelles* 35 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 10 mois, sur lies fines, en fût de chêne de 228 litres (dont 10 à 15% en fut neuf) débouillage, mise en cuve 1 mois avant embouteillage.



### Note de dégustation

Le vin est très marqué par le terroir, très pur d'approche. Il est riche, structuré sans perdre son fruit (abricot, agrumes) et son équilibre. L'attaque en bouche est généreuse et charnue, la finale est longue, fraîche et minérale.



### Accord

Vin pour l'apéritif, sur poisson au beurre blanc, une terrine de rouget.

