



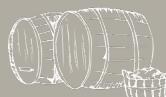
## POUILLY-FUISSE

1er Cru  
100% Chardonnay



### TERROIR

Nous réunissons ici des parcelles aux sols intensément calcaires, situées sur la commune de Vergisson.



### VINIFICATION

Les raisins, vendangés à la main, sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Nous utilisons des cycles longs pour préserver la finesse aromatique.

Les moûts sont stabilisés par le froid, puis débourbés et mis en barriques pour la fermentation. L'élevage de 19 mois comprend 110 mois en barriques de un à trois vins, suivis de 7 mois en cuve.

Nous n'utilisons pas de SO<sub>2</sub> sur la vendange ; nous l'utilisons pendant l'élevage pour assurer la stabilité du vin.



### DEGUSTATION

La dégustation s'ouvre sur un nez de fruits jaunes mûrs et d'arômes amples. L'attaque est franche et franche. Des arômes briochés se révèlent, révélant toute sa richesse et sa complexité, avec des notes de pierres chaudes. La finale est intensément saline. Ce vin s'accordera parfaitement avec des fruits de mer, des huîtres ou une viande blanche en sauce crémeuse.