



(D)  
Thierry Drouin

## POUILLY-FUSSÉ

Plaisance  
100% Chardonnay

### TERROIR



Cette cuvée est un assemblage de vignobles argilo-calcaires de la partie sud de l'appellation où les raisins atteignent un niveau de maturité élevé.



### VINIFICATION

Vendangés à la main, les raisins sont transférés par gravité dans un pressoir pneumatique où le jus le plus pur est délicatement extrait des baies. Après décantation, ce jus est transféré en demi-muids de chêne français de 600 litres pour la fermentation et un élevage d'un an sur lies fines. Selon le millésime, la fermentation malolactique et le bâtonnage peuvent être intégrés au processus.

### DEGUSTATION & ACCORDS



D'une robe jaune or profond, ce vin captive le nez par sa puissance aromatique mêlant fleurs blanches, fruits exotiques, mais aussi amandes, noisette et une subtile vanille. En bouche, sa rondeur, sa texture onctueuse et ample est dominée par les arômes de fruits exotiques et de noisette, menant à une finale salée surprenante et enivrante qui donne envie de le remplir à nouveau. À boire dans les 3 à 10 ans.

Il s'appréciera avec un fromage bleu affiné, un poulet thaï au gingembre ou un plateau de fruits de mer.