

A.O.P. POUILLY FUISSE

NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de plus de 35 ans en moyenne

Exposition sud-est

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Pressurage pneumatique des raisins

Vinification en cuves inox thermo-régulées.

Élevage en fûts de chêne pendant 6 mois.

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe or pâle aux reflets verts.



Son bouquet est intense, révélant des notes d'agrumes tels que le pamplemousse, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche comme la pêche.



Opulent, tannique, dense et généreux. Sa finale est longue, minérale et présente des arômes de fruits mûrs.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons et viandes blanches, volailles à la crème et aux champignons.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.

Température de service : 12° à 14°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.

 Bourgogne
select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906
F.71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY