

Pouilly-Fuissé « Terroirs »



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : chardonnay
- **Type de Sol**: argilo-calcaire
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification: & Elevage

vinification et élevage en cuves thermo-régulées pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en juillet



«Plutôt fruité au premier nez, ce Pouilly-Fuissé s'ouvre ensuite sur des fragrances minérales.La bouche est impressionnante de fraîcheur et de vivacité..»

Tenue et conservation

Le Pouilly-Fuissé étant un vin de garde, nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

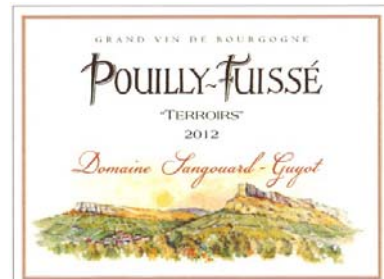
Servir à 12-13° C

Accompagne crustacés nobles, poissons, viandes blanches en sauce crémée, foie gras cuit

Récompenses :



.....



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce Pouilly-Fuissé est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles situées sur les terroirs de Vergisson. Il combine la pureté d'un fruit bien mûr avec la minéralité incroyable des terroirs vergissonnais. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une richesse aromatique exceptionnelle, idéalement préservée par l'élevage en cuves thermo-régulées..»



Pouilly-Fuissé « Terroirs »



- **The winegrower** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production** : 3000 btles
- **% Alc.** : 13.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : chardonnay
- **Type of soil** : clay - limestone
- **Yield**: 60 hl/ha
- **Age of the vine**: 40 years old
- **Harvest** : by hand

Grand Vin de Bourgogne

Vinification & Maturing

In thermo-regulated tanks for 10 months (until the wine is bottled in July)



« Its first nose is rather fruity, leading to fine mineral fragrances. Impressive freshness and vivacity on the palate....»

Aging potential :

Pouilly-Fuissé is a wine for ageing. Thus, it is worth leaving it "forgotten" in the cellar from 3 to 10 years before tasting it.

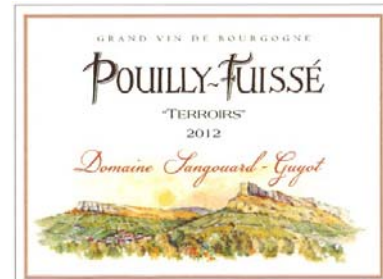


Culinary agreements:

Serving temperature : 12-13°C

It ideally partners noble crustaceans, fish, white meat in cream sauce and foie gras.

.....



Winemaker comments ::

« This Pouilly-Fuissé is made from a blend of grapes harvested from different plots of land situated on the terroirs of Vergisson. It combines the purity of ripe fruit with the typical minerality of Vergisson terroirs. Its aromas are preserved by low-temperature maturing in thermo-regulated tanks...»

AWARDS :

