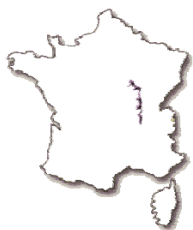


Pouilly-Fuissé « Ancestral »



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 5000 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 fûts de 3/5 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires



«Le nez est complexe, révélant des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs d'acacia. La bouche est souple et moelleuse, subtilement miellée et vanillée.»

Tenue et conservation

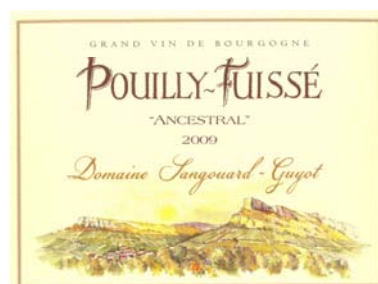
Le Pouilly-Fuissé étant un vin de garde, nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-13° C

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



Récompenses :

- 89/100 Wine Enthusiast
- Médaille d'or INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 15/20 Gault Et Millau 2012
- 14.88/20 Decanter magazine (recommandé avec 3 étoiles)
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Guide Hachette des vins 2014
- Burgondia D'or 2014 (SILVER-ARGENT)
- SILVER Concours des vignerons Indépendants 2014 (medaille d'argent)



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce Pouilly-Fuissé est élaboré à partir d'une des meilleures parcelles de Vergisson : Ronchevat, vieille vigne de 40 ans au sous sol à dominance argileuse qui confère au vin, gras, rondeur et souplesse. Respectueux des traditions familiales, Pierre-Emmanuel vinifie cette cuvée en fûts de chêne de 3-5 ans comme au temps de ses aïeux. Le bois ainsi vieilli attendrit encore ce vin élégant sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fruits exotiques et de fleurs blanches..»



Pouilly-Fuissé « Ancestral »



- **The winegrower** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production** : 5000 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 3-5 year old barrels, on lees.
The lees are stirred every week.

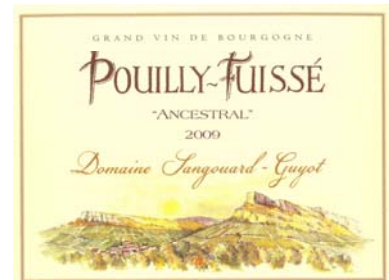


« Its nose is complex, revealing aromas of exotic fruit, citrus and acacia. Its mouth is supple and mellow with honey and vanilla undertones...»

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.



AWARDS :

- 89/100 Wine Enthusiast
- GOLD MEDAL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 15/20 Gault Et Millau 2012
- 14.88/20 Decanter magazine (3 star recommended)
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Guide Hachette des vins 2014
- Burgondia D'or 2014 (SILVER-ARGENT)
- SILVER Concours des vigneron Indépendants 2014 (medaille d'argent)



Winemaker comments ::

« This Pouilly-Fuissé is made from one of the best plots of Vergisson: "Ronchevat", a 40 year-old vineyard planted on clay-limestone soils of jurassic origin. The predominance of clay provides richness, opulence and structure to the wine. Mindful of traditions, Pierre-Emmanuel leaves this cuvée in 3-5 year-old barrels as his ancestors used to do. This makes the wine become even more rounded and fullbodied without losing its natural aromas of white flowers and exotic fruit...»