



• D O M A I N E •
Michel Chavet & Fils

Pouilly-Fuissé



Terroir

Le Pouilly-Fuissé est produit sur les communes de Solutré et Vergisson. Se sont les parcelles les plus pentues du Domaine situées sur les Roches de Solutré et Vergisson en plein cœur du grand site naturel. L'exposition est sud et nord-est. Les sols très peu profonds sont très calcaire avec en surface les éboulis des roches.

Cépage

100% chardonnay

Vinification

Récolté à la main avec le plus grand soin, le pressurage est pneumatique. Le débourbage est statique durant 18h et à basse température. Les jus sont mis en cuves inox thermo régulées pour démarrer la fermentation alcoolique qui va se poursuivre en cuve ou en fut pour une partie de la cuvée soit 30% avec bâtonnage. La fermentation malo-lactique est réalisée et un élevage de 8 à 9 mois sur lies fines est nécessaire pour élaborer le Pouilly-Fuissé.

Dégustation

Avec sa robe dorée et son jaune or, le Pouilly-Fuissé offre un éventail de couleurs. Le nez est harmonieux, tout en finesse avec des arômes de fleurs blanches. La bouche est minérale (pierre à fusil), droite, pleine d'élégance et de caractère.

Accompagnement

Au cours du repas, le Pouilly-Fuissé s'accordera à merveille avec vos poissons, viandes blanches, noix de Saint Jacques, et ris de veau....