

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pouilly-Fuissé

Pouilly Fuissé 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au cœur du Mâconnais, au Sud de la Bourgogne. L'aire de production se situe sur les communes de Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes citronnées. Minéralité en filigrane. Bien construit sur une belle texture. Fin de bouche longue et fraîche sur une touche saline.

Accords mets et vins : Poissons, charcuteries (jambon persillé), viandes blanches et certains fromages de chèvre.