

Pouilly-Fuissé

Les Crays

DOMAINE
DES 3 DAMES

POUILLY-FUISSÉ
Les Crays



Région : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Issu de l'une de nos plus belles parcelles de l'appellation Pouilly-Fuissé nommée Les Crays située à Solutré-Pouilly, sur le dos de la roche de Solutré, bénéficiant d'une exposition plein sud. Des marnes de vieux calcaires à entroque constituent les sols.

Age des vignes : 65 ans

Vinification : Fermentation en fûts de chêne par les levures indigènes (100 % fûts de chêne dont environ 75 % de fûts neufs).

Élevage : Élevage de 18 mois sur lies puis remise en masse avant mise en bouteille, aucun collage (convient aux personnes vegans), et très légère filtration avant mise en bouteille (peut présenter un léger dépôt). Les fûts utilisés sont des fûts haut de gamme, les bois ont séché 36 mois (contre 24 mois en moyenne), la chauffe est très lente et douce afin de soutenir le vin et non de le maquiller.

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur or clair
- **Nez** : beurré, épicé, légèrement iodé, toasté, arômes légers d'agrumes mûrs.
- **Bouche** : très grasse et très longue, grillée et toastée sur la fin, très beurrée, bien équilibrée par la salinité minérale.

Service : à carafes de préférence, à servir entre 9° et 11°

Garde : potentiel de garde de 10 ans

Accords mets et vins : poissons, crustacés, volailles, fromage de chèvre

DOMAINE
DES 3 DAMES

Place Antoine Ducrost – 71960 Solutré-Pouilly
Tel : +33 6 83 73 78 53
domainedes3dames@gmail.com