

Pouilly-Fuissé

DOMAINE **3** DAMES

POUILLY-FUISSÉ



Région : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : L'ensemble des parcelles sont situées sur la commune de Solutré-Pouilly. Les vignes vont puiser leurs minéraux au plus profond des marnes de vieux calcaires à entroque, les mêmes calcaires qui constituent la Roche de Solutré. Les vins issus développent un savant mélange d'arômes de fruits exotiques et de minéraux.

Age des vignes : en moyenne 50 ans

Vinification : fermentation en fûts de chêne par les levures indigènes (100 % fûts de chêne dont environ 25 % de fûts neufs).

Élevage : élevage de 11 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).

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur or clair
- **Nez** : arôme d'ananas beurré, légèrement grillé, très minéral
- **Bouche** : riche, grasse, juteuse, pleine de fruit, très longue avec une belle salinité. Beurrée et toastée sur la fin.

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

Garde : potentiel de garde de 5 ans

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

DOMAINE **3** DAMES