

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pouilly-Fuissé

Pouilly Fuissé 2010



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 2010 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupés d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Les vins blancs sont tendues sur une texture dense rehaussée par une minéralité soutenue et une très belle acidité.

Dégustation : Couleur jaune pâle. Parfums très frais de fleur blanche sur des notes d'agrumes. Note minérale subtile. Ample et généreux. Beau fruit. Minéralité subtile et acidité tendue. Fin de bouche longue et rafraîchissante.

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