

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pouilly-Fuissé

Pouilly Fuissé 2015



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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits exotiques.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes. Note minérale subtile. Bien construit sur une belle texture. Minéralité subtile. Fin de bouche longue et fraîche.

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