

Pouilly-Fuissé



Robe allant de l'or pâle à l'or soutenu avec des reflets verts.

Le nez est fin et complexe sur des notes minérales comme le silex et sur les fruits blancs. Le nez s'enrichit de note évoquant le miel et la brioche au beurre. L'attaque en bouche est structurée et d'un bon équilibre avec la présence d'une nuance torréfiée. Finesse et distinction le caractérise.

Cépage : Chardonnay

Gamme : Découverte

Vinification

Pressurage pneumatique en vendange entière. Fermentation longue en levures indigènes. Travail sur les lies. Elevage en cuves pendant 12 mois.

Situation

Commune: Solutré

Exposition: Sud-Est

Type de sol : Argilo-calcaire du jurassique

Mets et vins

Convient aux crustacés comme les gambas, homards, langoustes mais aussi avec les viandes blanches : poulet de Bresse et veau. Par sa puissance aromatique il s'harmonisera avec les plats exotiques épicés et très parfumés : tajines.

Températures de service 11°C à 13°C

Sylvaine & Alain NORMAND – 10 Allée en Darèze -71960 LA ROCHE VINEUSE – France

Tél: 0385366169 – vins@domaine-normand.com - www.domaine-normand.com

SARL SYLVAINE ET ALAIN NORMAND SIRET 814 769 782 000 24 - TVA CEE: FR 53 814 769 782