Pouilly-Fuissé

Climats

NORMAND
SYLVAINE & ALAIN
F-71960 LA ROCHE-VINEUSE
VIGNERONS PAR PASSION

Robe or brilliant.
Nez fin associant fruits blancs et agrumes, les fleurs et le beurre frais, dans lequel se mêlent de légères notes boisées. Bouche délicate, puissante aux aromes nets et précis. Des notes de boisées bien fondues viennent épauler ce vin structuré, riche et gras avec un final minéral et agrume.
Concentré, ambitieux et bien équilibré, ce Pouilly-Fuissé à un grand potentiel de garde.

Cépage : Chardonnay
Gamme : Terroirs & Climats
Densité : 10 000 pieds hectares
Vigne 1,60 Ha avec + de 40 ans d'âge

Vignification
Pressurage pneumatique en vendange entière. Fermentation longue en levures indigènes. Travail sur les lies. Elevage en fûts de chênes Français pendant 12 mois.

Situation
Commune: Solutré
Exposition: Nord Est
Type de sol : Argilo-calcaire

Mets et vins
Ce vin aux notes très minérales fait corps avec la gastronomie du terroir de production, des grenouilles de la Dombes aux volailles de Bresse en passant par les poissons de Saône, les quenelles en sauce, les gougères et les fromages de chèvre du Mâconnais.

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