



Pouilly Fuissé

Mise à la propriété

LES PLESSYS 2020/21



Origine	: France Bourgogne
Appellation	: AOC Pouilly - Fuissé
Cépage(s)	: Chardonnay 100% .
Vendange	: Manuelle

PRESENTATION :

Du haut de la roche de Solutré et de ses 493 m d'altitude, quatre villages ont en commun l'appellation communale Pouilly-Fuissé .
Ce vignoble est l'une des plus belles réussites du chardonnay bourguignon.
Il produit un grand vin blanc plein de charme et très complexe.

VINIFICATION :

Fermentation	: à basse température (15°C) - bâtonnage 1 fois par semaine.
Elevage	: Vinification partiellement en fûts , élevage sur lies fines pendant 15 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe	: Or pâle à reflets verts caractérise ce Pouilly-Fuissé.
Nez	: Les arômes de pamplemousse et de pomme se dégagent en premier , complétées par une élégante touche de cannelle, sur un fond de pain grillé.
Bouche	: Finesse et distinction définissent sa bouche , notes vanillées & d'agrumes précèdent une finale toastée.

Suggestions gourmandes :

Fruits de mer , Noix de Saint Jacques poêlées , un Dos de cabillaud .

Coup de cœur : avec un homard grillé !!

PROwines

