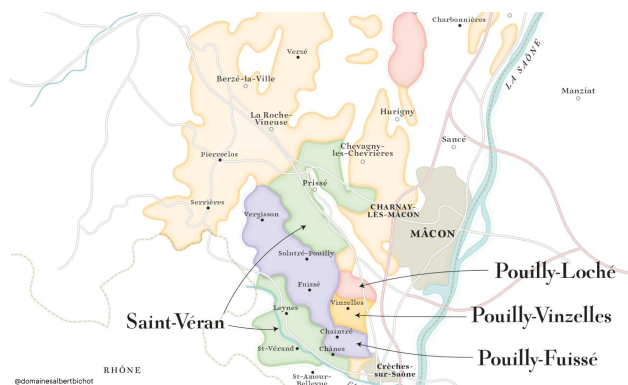




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires avec éboulis caillouteux

PRÉSENTATION

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur les villages mâconnais de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Le vignoble est exclusivement situé sur des coteaux, parfois très prononcés. Les différentes expositions génèrent des dates de récoltes qui s'étalent sur plus de deux semaines.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet d'une grande fraîcheur aux arômes de fruits blancs et d'épices sur un boisé vanillé discret. La bouche marquée par une belle minéralité exprime un parfait équilibre entre vivacité et ronde. Agréable finale très aromatique.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

James Suckling : 90/100 (2022)

Wine Spectator : 89/100 (2020)

Wine Spectator : 91/100 (2019)

