

# Pouilly - Fuissé

## Pouilly - Fuissé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Pouilly - Fuissé AOP

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13 %

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification et élevage en cuve émaillée pendant 9 mois

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Bourgogne

**Surface :** 3.85 ha sur 13.5 ha

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune or

**Nez :** Minéral et frais.

**Bouche :** Finement minéral dû au sol argilo calcaire. Belle longueur en bouche avec une note iodé.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Il s'accordera parfaitement avec les poissons cuisinés, fruits de mer ou un poulet à la crème.

**Garde :** Vin pouvant ce garder 2 à 3 ans.