



POUILLY-FUISSÉ

« LES VILLAGES »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Villages de Fuissé, Solutré et hameau de Pouilly, Chaintré

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire et silex

SPÉCIFICITÉ : Cette cuvée est vinifiée et élevée avec 35% du volume en cuve inox, 35% en fûts âgés de 2 à 5 ans et 30% en fûts neufs.

VINIFICATION : Assemblage de différentes parcelles soigneusement sélectionnées.

Les raisins sont récoltés manuellement. Après pressurage, les jus sont placés en cuve pour un débouillage statique de 24h sous contrôle des températures. Les jus clairs sont mis en cuve ou entonnés en fûts de chênes pour les fermentations alcoolique et malolactique.

Elevage sur lies fines avec bâtonnage dont la fréquence est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime. Les vins sont embouteillés après une filtration et un collage si nécessaire.

DÉGUSTATION : Au nez, arômes frais de fleurs blanches, de fruits (poire, pêche de vigne) accompagnés de quelques notes boisées. La bouche est riche, ronde, minérale avec de la tension. La finale se prolonge sur des notes légèrement toastées et de noisettes.



MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - WWW.AUVIGUE.FR