



POUILLY-FUISSÉ

1^{ER} CRU

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Solutré-Pouilly

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

SPÉCIFICITÉ : Cette cuvée est issue d'un assemblage de deux climats classés premiers crus sur le village de Solutré-Pouilly.

VINIFICATION : 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 entonnés en fûts de chêne pour les fermentations alcoolique et malolactique.

S'en suit un élevage sur lies fines pendant 11 mois en fûts puis quelques mois en cuve inox pour affinage. La fréquence des bâtonnages est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime.

DÉGUSTATION :



MAISON AUVIGUE

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