



POUILLY-FUISSE

1^{ER} CRU « LE CLOS DE SOLUTRE »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Solutré-Pouilly, sur une surface totale de 4,39 hectares

SOL : Sols bruns-calcaires, développés sur des dépôts caillouteux de pente, argilo-limoneux.

EXPOSITION : Sud, Sud-Est, Est

ALTITUDE : 290/330 m

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés **manuellement**, dans des vignes âgées de **45 ans** en moyenne. Après pressurage et débourage statique de 24h sous contrôle des températures, les jus clairs sont mis pour une partie en cuve inox et l'autre (15%) en fûts de chêne neufs traditionnels français, pour le déroulement des fermentations alcoolique et malolactique.

S'en suit un élevage d'environ 12 mois sur lies fines. La fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime. Les vins sont embouteillés après une légère filtration précédée d'un collage si nécessaire.



MAISON AUVIGUE

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