

POUILLY-FUISSÉ

POUILLY-FUISSÉ



L'Aire d'Appellation du Pouilly Fuissé s'étend sur 4 communes Chaintré, Fuissé, Vergisson, Solutré-Pouilly à l'Ouest de la ville de Mâcon.

Histoire

Un jugement du Tribunal de Mâcon atteste en 1922 de la nécessité de protéger le caractère remarquable et singulier du vin de Pouilly Fuissé. Elle devient une Appellation d'origine Contrôlée le 11 septembre 1936, Une des plus vieilles de France.

Terroir

Des sols est majoritairement argilo-calcaire (Jurassique de l'aire secondaire) avec quelques zones laissent apparaître des sols primaires cristallins, schisteux et gréseux. L'altitude varie de 225 à plus de 350m avec un climat de type continental tempéré.

Cépage

Le Chardonnay est l'unique cépage du Pouilly-Fuissé.

Elaboration

Pressurage direct avec un pressoir pneumatique.

- Fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle température <20°C.
- La fermentation « Malo-lactique » qui apporte le gras et la complexité au vin du cépage Chardonnay.
- Elevage partiel en pièces de bois chêne français (cuve bois, foudre, barriques).

Vin

La robe est claire et limpide avec des reflets émeraude caractérise du ROI du Maconnais. En Nez des arômes de fleurs blanches types acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel. Très minérale, il sera le compagnon dans sa jeunesse de crustacés ou d'espadon et avec quelques années une parfaite association avec de belles volailles à chair blanche. Le fromage de chèvre sera un beau compagnon.

Température

A servir à 10-12°C.

