

# Pouilly-Fuissé « Ancestral »



**REGION :** Bourgogne

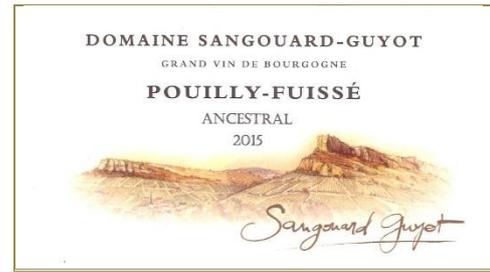
**NOM DE LA CUVEE :** Pouilly-Fuissé « Ancestral »

**Nom du domaine :** Domaine SANGOUARD-GUYOT

**Production annuelle moyenne :** 7000 bouteilles

**Degré Alcoolique :** 13 %

**Disponible en:** 75 cl



## Le vignoble:

**Wine advocate / parker 2015: 90 points**

**Wine Enthusiast 2016 : 90 points**

**Vinous (12.2015) : 91/100**

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol:** argilo-calcaire
- **Parcelles:** « Ronchevat », « En Carmentrant »
- **Rendement:** 50 hl/ha (au lieu de 60 hl/ha)
- **Age des vignes :** 50 ans en moyenne
- **Vendange :** manuelle.
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

## Vinification et élevage :

En fûts de 3/5 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires.

Durée : 10 mois, jusqu'à la mise en bouteilles en juillet.

## Appréciation gustative:

Le nez est complexe, révélant des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs d'acacia. La bouche est souple et moelleuse, subtilement miellée et vanillée...



## Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Le Pouilly-Fuissé étant un vin de garde, nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans.

## Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-13° C

Accompagne crustacés nobles, poissons, viandes blanches en sauce crémée, foie gras cuit

## Analyses :

- **Sucre résiduels :** 2.07 g/l

- **Acidité Totale :** 3.7 g/l

- **PH :** 3.27

- **Type de bouchon :** Liège



## LE MOT DU VIGNERON

Ce Pouilly-Fuissé est élaboré à partir de deux des meilleures parcelles de Vergisson : Ronchevat et Carmentrant, vieilles vignes de 50 ans au sous-sol à dominance argileuse qui confère au vin, gras, rondeur et souplesse.

Respectueux des traditions familiales, Pierre-Emmanuel vinifie cette cuvée en fûts de chêne de 3-5 vins comme au temps de ses aïeux. Le bois ainsi vieilli attendrit encore ce vin élégant sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fruits exotiques et de fleurs blanches.