

Pouilly-Fuissé « Ancestral »



REGION : Bourgogne

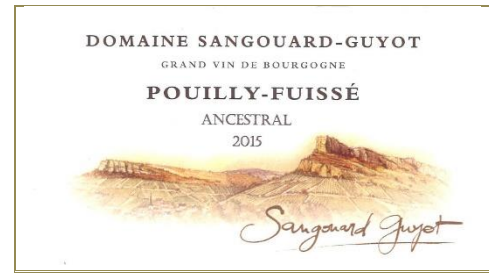
NOM DE LA CUVEE : Pouilly-Fuissé « Ancestral »

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

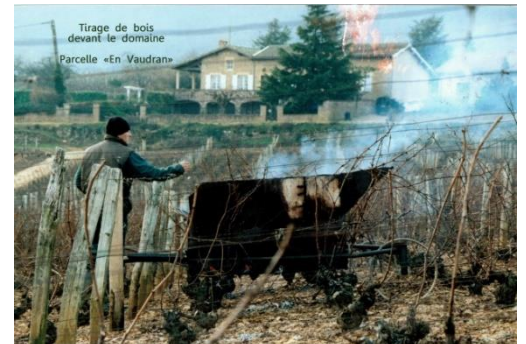
Vinification et élevage :

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.