

Pouilly-Fuissé « Authentique »



REGION : Bourgogne

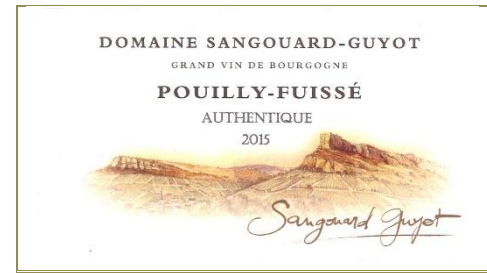
NOM DE LA CUVEE : Pouilly-Fuissé « Authentique »

Nom du domaine : Domaine SANGOUARD-GUYOT

Production annuelle moyenne : 6000 bouteilles

Degré Alcoolique : 13 %

Disponible en: 75 cl



Le vignoble :

Guide RVF 2016 : 15/20

Vinous -Stephen Tanzer (USA) : 90/100

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol :** argilo-calcaire
- **Parcelle :** « La Roche »
- **Rendement :** 50 hl/ha (au lieu de 60 hl/ha)
- **Age des vignes :** 40 ans
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

Vinification et élevage :

En cuves thermo-régulées pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en juillet)

Appréciation gustative :

Le nez est fin et élégant révélant des parfums de fleurs blanches. La minéralité s'exprime surtout en bouche. Finesse et distinction le caractérisent.

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:** 3.65 g/l

- **PH :** 3.28

- **Acidité Totale:** 3.8

- **Type de bouchon:** Liège

LE MOT DU VIGNERON :

Ce Pouilly-Fuissé est élaboré à partir de la parcelle « La roche » située sur les hauts coteaux de la roche de Vergisson.

Son terroir argilo-calcaire – typiquement vergissonnais – apporte minéralité, équilibre et puissance à cette cuvée aux arômes élégants et soyeux, idéalement préservés par l'élevage en cuves à basse température.