

Pouilly-Fuissé « Terroirs »



REGION : Bourgogne

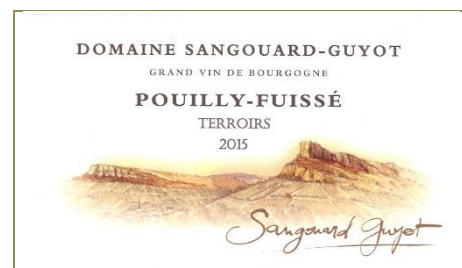
NOM DE LA CUVEE : Pouilly-Fuissé « Terroirs »

Nom du domaine : Domaine SANGOUARD-GUYOT

Production annuelle moyenne : 20600 bouteilles

Degré Alcoolique : 13 %

Disponible en: 75 cl



Le vignoble :

Decanter awards 2016 : argent

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol :** argilo-calcaire
- **Parcelles :** Terres du Perray, La folle, En France, Le Repostère, les Vignes Dessus
- **Rendement :** 50 hl / ha (au lieu de 60 hl/ha)
- **Age des vignes :** 40 ans en moyenne
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

Vinification et élevage :

Assemblage de cuves et de fûts.

1/3 en cuves thermo-régulées et 2/3 en fûts de 7-8 ans pendant 8 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en avril)

Appréciation gustative:

Plutôt fruité au premier nez (agrumes), ce Pouilly-Fuissé s'ouvre ensuite sur des fragrances florales (verveine, tilleul) et minérales.

La bouche allie une belle vivacité due à l'élevage en cuve à une rondeur délicatement miellée provenant de l'élevage en fûts.

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:** 2.34 g/l

- **PH :** 3.22

- **Acidité Totale:** 3.61

- **Type de bouchon:** Liège

LE MOT DU VIGNERON :

Ce Pouilly-Fuissé est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles situées sur les terroirs de Vergisson. Il combine la pureté d'un fruit bien mûr avec la minéralité incroyable des terroirs vergissonnais. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une richesse aromatique exceptionnelle.