



## Domaine de la Feuillarde

### Classification :



Village

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Chardonnay

## Pouilly-Fuissé (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### Origine

Commune de Vergisson. Sol argilo-calcaire du jurassique, caillouteux. 8 parcelles réparties sur la commune. Exposition plein sud, ouest, est. Age moyen : 50 ans.

### Vinification

Petite arcure 6 à 8 yeux, apport organique, travail du sol, rendement maîtrisé. Tous nos vins sont issus d'une agriculture respectueuse dans le cadre d'une protection raisonnée. Récolte manuelle, léger foulage, pressoir pneumatique, débourage, statique. La fermentation s'effectue en cuve Inox thermoregulée autour de 18°C.

### Notes de dégustation :

Couleur jaune pâle léger (fleurs blanches, avec note exotique). Finale minérale, bien que charpenté, il laisse une impression de finesse et d'élégance. Nez complexe, équilibré et structuré. Attaque vive et franche, bonne longueur en bouche.

### Mets d'accompagnements

Parfait compagnon des poissons de mer et de rivières cuits à la vapeur avec une sauce au beurre, poulet rôtie au citron. Cependant il peut tout aussi bien s'apprécier nature à l'apéritif.



GRAND VIN DE BOURGOGNE



### Température de service :

12 à 13°

### Durée de conservation :

4 à 6 ans