



Classification :



Village

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay

Pouilly-Fuissé "Terres du Menhir" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles du domaine, situées sur les terroirs de Vergisson. Les parcelles ont été sélectionnées pour leur âge, leur caractère fruité et la minéralité (caractéristique du village de Vergisson).

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et immédiatement pressés. Après le débouillage, les moûts sont mis à fermenter directement en fûts pour 40% (fûts de chêne français âgés de 3 à 7 ans). Pour 60% les moûts sont mis à fermenter en cuve inox avec contrôle des températures. Le vin séjourne sur lies jusqu'au mois de Juin suivant. Après des bâtonnages et ouillages réguliers, les fermentations malolactiques terminées, le vin est alors soutiré, assemblé, filtré légèrement et mis en bouteilles au Domaine.

Notes de dégustation :

Belle robe or pâle brillante avec des reflets plus intenses. Le nez est très agréable, assez intense et fin avec une légère note de bois. On note des arômes d'agrumes, fruits exotiques fleurs blanches. La bouche est puissante, ronde et soyeuse. Cette cuvée aux arômes de minéralité, de fleurs blanches qui possède une belle matière.. Un vin très "chardonnay".

Mets d'accompagnements

Idéal pour l'apéritif, les plateaux de fruits de mer, charcuteries fines, fromages de chèvre.



Température de service :
10 à 12°C

Durée de conservation :
2 à 4 ans