



# POUILLY-FUISSÉ

## CUVÉE BIOLOGIQUE

**CÉPAGE** : Chardonnay 100 %

**ORIGINE** : Villages de Solutré

**SOL** : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire et silex

**SPÉCIFICITÉ** : Les raisins de ces parcelles sont produits en méthode de culture Biologique, sans produits de synthèse et sur un sol labouré.

**VINIFICATION** : Raisins récoltés manuellement et pressurage en grappes entières par presse pneumatique, les moûts sont mis en débouillage statique pendant 24h. Les jus clairs sont ensuite transférés en fûts pour les fermentations alcoolique et malolactique grâce à la flore indigène.

Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 11 mois, avec bâtonnages réguliers dont la fréquence est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime.

**DÉGUSTATION** : Cuvée sur la finesse, la fraîcheur et la minéralité. Ce vin est paré d'une robe vert doré avec de délicats arômes de vanille et de brioche. La bouche est dynamique, ronde et soutenue par une belle acidité.

Servir à 12° C en accompagnement de crustacés, poissons ou fromage de chèvre.

Un beau vin de garde, qui retrouve toute la noblesse de son passé !



MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - [WWW.AUVIGUE.FR](http://WWW.AUVIGUE.FR)