



POUILLY-FUISSÉ

L'ENVOL

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Hameau de Pouilly

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire

ALTITUDE MOYENNE : 250/270 m

SPÉCIFICITÉ : Sélection de 4 fûts issus de nos cuvées de vieilles vignes

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés manuellement et pressurés en grappes entières. Après un débouillage statique de 24h sous contrôle des températures, les jus clairs sont entonnés en fûts de chênes traditionnels français pour les fermentations alcoolique et malolactique. S'en suit un élevage sur lies fines pour un durée de 24 mois (18 mois en fûts - 6 mois en cuves), la fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction du millésime. Le vin ayant acquis sa stabilité naturelle, la mise en bouteille est faite sans filtration.

DÉGUSTATION : Le nez est ouvert, très expressif et complexe, où les notes d'agrumes s'associent délicatement aux fines notes toastées. La bouche est riche avec une belle attaque sur la fraîcheur. L'élevage sur lies a conféré au vin de la complexité, du gras, de la rondeur et du volume, pour un parfait équilibre. Les notes de fruits mûrs (abricots confits) se mêlent parfaitement aux notes toastées de noisette et de brioche. La finale reste sur la fraîcheur avec une belle longueur.



MAISON AUVIGUE

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