



POUILLY-FUISSÉ

LES CRAYS

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Solutré

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire à dominante calcaire

EXPOSITION : Sud-Est

ALTITUDE MOYENNE : 270 m

SPÉCIFICITÉ : CLIMAT, 1^{ER} CRU RÉCOLTE 2020
« AU VIGNERAIS »

VINIFICATION : Récoltés à la main et à pleine maturité, les raisins sont directement pressés et les jus sont placés en débouillage statique. Les jus clairs sont ensuite entonnés en fûts de chênes (âgés de 1 à 3 ans) pour les fermentations alcoolique et malolactique. S'en suivra une période d'élevage sur lies fines pendant environ 11 mois, rythmée par des bâtonnages. La fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime.

Un affinage de quelques mois en cuve inox est ensuite effectué, suivi d'une légère filtration et d'un collage si nécessaire.

DÉGUSTATION : D'une minéralité très marquée par son sol ce Pouilly-Fuissé « Les Crays » exprime des arômes délicatement floraux, avec des notes d'agrumes et de sous-bois.

Servir à 12° C sur des crustacées, des poissons grillés, des viandes blanches ou du fromage de chèvre.



MAISON AUVIGUE

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