



POUILLY-FUISSÉ

1^{ER} CRU « AUX CHAILLOUX »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Hameau de Pouilly : Village de Solutré-Pouilly

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire.
Nombreux silex ou chailles

EXPOSITION : Sud

ALTITUDE MOYENNE : 250 m

SPÉCIFICITÉ : CLIMAT 1^{ER} CRU

VINIFICATION : Récoltés à la main et à pleine maturité, les raisins sont immédiatement pressés, et les jus placés en débouillage statique. Seuls les jus clairs sont transférés en fûts de chêne, afin d'accomplir les fermentations alcoolique et malolactique. S'en suivra une période d'élevage sur lies fines pendant environ 11 mois en fûts, suivi d'un affinage de 5 mois en cuve inox. La fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime.

DÉGUSTATION : Nez de sous bois légèrement truffé, avec des notes de noisette, ce Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru « *Les Chailloux* », riche, complexe et rond en bouche, exprime toute la force et la minéralité de son terroir de silex.

Servir à 12° C pour accompagner les crustacés, tous les poissons nobles, les viandes blanches et le fromage de chèvre.



MAISON AUVIGUE

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