



POUILLY-FUISSÉ

1^{ER} CRU « LA FRÉRIE »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Solutré-Pouilly

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire avec des argiles rouges indiquant la présence d'oxyde de fer

EXPOSITION : Sud-Est

ALTITUDE MOYENNE : 290/295 m

SPÉCIFICITÉ : CLIMAT 1^{ER} CRU

VINIFICATION : Récoltés à la main et à pleine maturité, les raisins sont directement pressés et les jus sont placés en débordage 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 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 fleurs blanches et de violettes, teinté d'une légère touche de noisette dans sa jeunesse, le Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru « La Frérie » évolue vers des arômes de sous-bois, truffe, rehaussés de notes miellées.

Servir à 12° C sur des crustacés, 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