

SOCIETE DES VINS DE PIZAY

POUILLY FUISSE



Dès que le relief s'accroît au sud de Mâcon, autour des roches de Vergisson et de Solutré, le vignoble de Pouilly Fuissé, sur des sols argilo calcaires du jurassique, recouvre intégralement les pentes abruptes.

L'élégance et la puissance de ces arômes en fait l'un des plus grands vins de Bourgogne.

POUILLY FUISSE

LE PRODUCTEUR

Issu d'une très ancienne famille de vigneron de POUILLY, Pascal RENAUD a repris en 1986 l'exploitation familiale de 12 hectares, dont un métayage de 5 hectares de Pouilly Fuissé appartenant à la famille DELACOUR.

Ces vignobles se situent au hameau de POUILLY sur la commune de SOLUTRE au sud de la fameuse roche.

Deux parcelles sont classées en climat « LES CHAILLOUX » et « LES BOUTHIERES », réputées pour la puissance et la typicité de leur production.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 50 ans
- Superficie : 5 Ha
- Situation : coteaux exposition plein Sud.
- Sol : argilo-calcaire jurassique.

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Pressurage immédiat
- Fermentation en cuves thermo-régulées

ELEVAGE

- Soutirage tardif (printemps) afin de maintenir le vin sur lie pour complexifier les arômes
- Filtration sur terre de diatomées
- Passage au froid pour stabilisation tartrique
- Mise en bouteilles au printemps.

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : brillante d'or et de vert

Nez : harmonie des arômes de Chardonnay avec les nuances de noisettes et d'amandes grillées.

Bouche : gras, plein, savoureux, un vin blanc qui se mâche...

EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION

Peut se boire dès la première année. Sa constitution lui permet d'évoluer vers des arômes de beurre fondu et de sous-bois, propres aux grands vins blancs de Bourgogne.

Conditions de service : Frais, 12°C.

Mets d'accompagnement : idéal pour les entrées à base de poissons, mais aussi avec les viandes blanches en préparation à la crème, volailles pochées, ris de veau.