



PACAUD VIGNERONS



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU

« Les Chevrières »

Noté **16/20** par le magazine Bourgogne Aujourd'hui n°166

CÉPAGE

100% Chardonnay - vignes de 60 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Chaintré, à une altitude de 250m, exposées sud.

SOLS

Peu profonds issus de calcaires durs à entroques du Jurassique moyen, avec une couche argileuse peu profonde riche en oxyde de fer.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en grappes entières jusqu'au pressoir. Pressurage direct. Vinification sans soufre, en levures indigènes. Débourageage léger.

ÉLEVAGE

Sur lies fines en fûts (1 vin) de 500L pendant 12 mois. Filtration légère.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or pâle, cristalline, reflets or.
- 👃 Très élégant, complexité aromatique de fruits mûrs avec des notes de fruits exotiques et à chair jaunes.
- 🍷 Dense avec beaucoup de volume, très belle minéralité, équilibre parfait avec des notes de fruits frais et une finale sapide.



POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
1200
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13,5%

