



PACAUD VIGNERONS



POUILLY-FUISSÉ

« La Teppe Charpy »

CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 50 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Fuissé, en milieu de coteau entre 200 et 250 m exposées sud-sud-est.

SOLS

Chisteux et pélites du socle - aire primaire

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Sur lies fines en fûts de 500 L pendant 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or pâle, cristalline, reflets or.
- 👃 Très élégant et frais, avec des notes de fruits à chairs blanches -poire- et de fruits à coque -amande-.
- 🍷 Très belle tension et minéralité. Équilibrée et ample avec des notes de fruits à chairs blanches et à coque avec une finale saline.

POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
900
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13,5 %