



PACAUD VIGNERONS 

POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU

« Les Chevrières » 2023

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

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 60 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Chaintré, à une altitude de 250 m, 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 de chêne de 500 L neuf pendant 12 mois, puis 10 mois en cuve inox après assemblage. Cuvée non collée et non filtrée.

NOTE DE DÉGUSTATION

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

POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
1200
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13,5 %

