



PACAUD VIGNERONS



## POUILLY-FUISSÉ

« La Teppe Charpy » 2023



### CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 50 ans.

### VIGNOBLE

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

### SOLS

Chisteux et pétilles 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, un fût de chêne de 500 L neuf et d'un fût de 300 L en inox 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 et intense, avec des notes grillées, toastée et de fruits à coque -amande-.
- 🍷 Très belle intensité aromatique. Équilibrée et ample avec des notes épicées, de fruits à chairs blanches et de fruits à coque avec une finale longue et saline.

### POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite  
900  
BOUTEILLES



Température  
de service  
ENTRE 9° ET 12°C



Garde  
10 ANS



Degré d'alcool  
13,5 %

