



# PACAUD VIGNERONS

Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



## POUILLY-LOCHÉ

« Les Mûres » 2023

Noté **92/100** par la Revue des Vins de France

### CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 50 ans.

### VIGNOBLE

Parcelles de 80 ares sur la commune de Loché (Mâconnais).  
Orienté plein est, milieu de coteau entre 200 et 250 m,  
face Val de Saône.

### SOLS

Complexes, argilo-calcaire ferrugineux du jurassique.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Sur lies fines en fûts de chêne de 500 L pendant 12 mois (20 %  
de fût neuf), puis 10 mois d'élevage en cuve sur lies fines.  
Cuvée non collée et non filtrée.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or, cristalline, reflets or.
- 👃 Élégant, harmonieux, arôme de fleurs blanches et d'agrumes, subtiles notes d'anis et de tilleul.
- 🍷 Minérale et pure, délicate et équilibrée, boisée et sobre, sapide et très saline, persistance aromatique avec une belle longueur en bouche.

### POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite  
3 200  
BOUTEILLES



Température  
de service  
ENTRE 9° ET 12°C



Garde  
10 ANS



Degré d'alcool  
13,5 %

