



# PACAUD VIGNERONS

Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>er</sup> CRU

« Les Chevrières » 2023

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 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. Débourbage 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%

