PACAUD VIGNERONS

MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY

« Les Champs Perdrix » 2025



CÉPAGE
100 % Chardonnay vigne de 5ans sur la commune de Solutré-Pouilly célèbre pour ses grands terroirs de Pouilly-Fuissé.

VIGNOBLE
Parcelle orientée Sud avec une pente de 25% et une altitude de 380m.

SOLS
Sols marneux à faible profondeur.

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 4 à 6 vins) de 500 L pendant 10 mois. Cuvée non collée et non filtrée.

NOTE DE DÉGUSTATION
- Couleur or, reflets or, léger trouble (non filtrée)
- Délicat avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de pivoines.
- Équilibrée, soyeuse avec de la fraîcheur, et de jolis arômes de fruits exotiques et d'agrumes. La fin de bouche est persistante sur de légères notes de poivre blanc et de petits amers.

POUR VOTRE DÉGUSTATION

Quantité produite	Température de service	Garde	Degré d'alcool
2432 BOUTEILLES	ENTRE 9°ET 12°C	5 ANS	12.5 %

PACAUD VIGNERONS | 37, Route de Cenves - 71570 PRUZILLY - FRANCE | Tél. : 33 (0)6 66 59 57 88 | pacaud.vignerons@gmail.com