PACAUD VIGNERONS

POUILLY-FUISSÉ 1er CRU

« Les Chevrières » 2024



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	Température de service	Garde	Degré d'alcool
1672 BOUTEILLES	ENTRE 9°ET 12°C	10 ANS	13 %

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