PACAUD VIGNERONS

POUILLY-FUISSÉ

« La Teppe Charpy » 2024



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 pélites du socle - aire primaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en grappes entières jusqu'au pressoir. Pressurage direct. Vinification sans soufre, en levures indigènes. Débourbage 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	Température de service	Garde	Degré d'alcool
996 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