PACAUD VIGNERONS

POUILLY-LOCHÉ 1er Cru

« Les Mûres » 2024



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	Température de service	Garde	Degré d'alcool
2 919 BOUTEILLES	ENTRE 9°ET 12°C	10 ANS	13,5 %

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