

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pouilly Fuissé

Pouilly Fuissé 2014



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au coeur du Mâconnais, au Sud de la Bourgogne. L'aire de production se situe sur les communes de Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de zestes d'agrumes.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances très fraîches d'acacia sur des notes d'agrumes mêlées de miel frais et d'amande. Note minérale subtile. Bien construit sur une belle matière Minéralité subtile sur une acidité tout en tension. Fin de bouche longue et fraîche.

Accords mets et vins : Poissons, charcuteries (jambon persillé), viandes blanches et certains fromages de chèvre.