



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds, assez riches en argile mais caillouteux



PRÉSENTATION

Située en Bourgogne méridionale, dans le Mâconnais, l'appellation Pouilly-Fuissé s'étend sur les villages de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré.

En 2020, suite à un long travail de caractérisation des lieux dits historiques, l'appellation a obtenu le classement en Premier Cru d'un certain nombre de ses Climats identitaires.

Le Premier Cru "Clos Reyssié", d'une superficie de 8,70 ha, est situé sur la commune de Chaintré, village le plus au sud de l'appellation Pouilly-Fuissé.

Les vignes sont plantées sur un magnifique coteau exposé plein est, à une altitude entre 230 et 250 m.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant environ 10 mois. Fin d'élevage en cuves inox.

DÉGUSTATION

Bouquet fin et gourmand aux notes de fleurs blanches et d'agrumes mêlées à une touche de miel. En bouche, c'est un vin très flatteur, rond et généreux mais équilibré par une belle fraîcheur.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce

Recette idéale : tajine de poisson aux légumes

CITATIONS

Jancis Robinson : 16/20 (2022)

International Wine Challenge : 92/100, Silver Medal (2020)

