

DOMAINE DE FUSSIACUS

POUILLY-FUISSÉ « *VERS CRAS* »

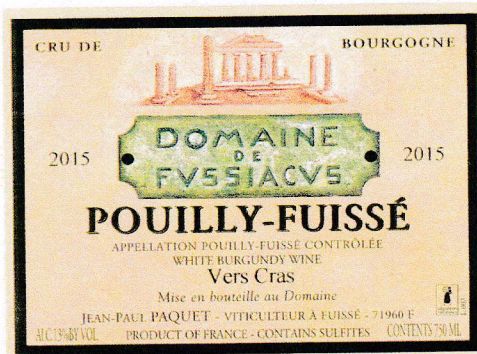
TERROIR

Situé sur la commune de FUISSÉ.
entre 250 et 300 mètres d'altitude.

Les sols sont argilo-calcaire.

VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne.
Les vendanges sont
entièrement
manuelles, pressurage
pneumatique.
L'élevage se fait en fûts de chêne
de 350 litres.
Les levures sont indigènes afin de
préservier la typicité du terroir.



VIGNES

Ce sont des vignes de + 50 ans.
Le cépage est le chardonnay.
Le rendement moyen de ces
parcelles est d'environ 40hl/hectare.
Nous produisons environ chaque
année 1000 bouteilles.

DÉGUSTATION

Bouche imposante où le terroir
domine par sa minéralité. Gras et
rondeur importants. Belle structure
d'ensemble. Un vin riche et
savoureux.

HARMONIE METS et VINS

Il accompagnera à merveille, le foie
gras, la langouste ou encore des
fromages de chèvre du Mâconnais.
Il pourra être servi sur une poularde
de Bresse à la crème.

Température de service 10 à 12°

GARDE

La sélection parcellaire d'un des
meilleur terroir et l'élevage en fûts
assurent à ce vin, un développement
de ses arômes
Vous pouvez le consommer dès
aujourd'hui, mais c'est de 3 à 5 ans
qu'il atteindra son apogée.

DOMAINE
CHÂTEAU DE CHAINTRÉ

DOMAINE
LES VIEUX MURS