

POUILLY-FUISSE "Au Bourg" 2012



Origine: France /sud de la Bourgogne /Côte Mâconnaise

Décret AOC: 11 Septembre 1936

Cépage: Chardonnay

Exposition: dans le coeur du village, au pied de l'église et entourée de maison.

Vendanges: Manuelles

Pressurage: Pneumatique basse pression

Levurage: Naturel

Elevage: Cuves inox

Commune de production: Fuissé

Terroir: Argilo calcaire

Taille: Guyot

Date de plantation: 1927, c'est la plus vieille vigne du domaine

Fermentation malolactique: 100%

Précipitation tartrique: effectuée naturellement

Fermentation alcoolique: contrôlée à 18/20°C

T°C de service: 11/13°C

Garde: 7 ans voir plus

Le Pouilly-Fuissé « Au Bourg ». Située en plein cœur du village, entre notre domaine familial et l'église, cette vigne fut plantée par notre grand-père (Maurice Luquet) en 1927. C'est la vigne la plus ancienne que nous exploitons aujourd'hui. Pour démarquer ce vin, nous avons gardé l'étiquette d'origine, un hommage rempli de respect et de tendresse à Maurice qui a su nous transmettre sa passion.

Accord mets et vin: Jeune, ce sera un ravissement à l'apéritif. Parfait avec les poissons et crustacés en sauce, quenelles, ris de veau et bien sûr le foie gras. Accompagne toutes les volailles et viandes blanches.

Commentaires du 30 juin 2014 de GILBERT et GAILLARD 2015 : 90/100 Robe pâle brillante, quelques reflets verts. Nez élégant, minéral (silex et pierre à fusil), fruits à chair blanche. La bouche affiche une matière assez grasse, concentrée, nerveuse, elle n'est pas très bavarde actuellement mais pleine de promesses.