

Domaine Sophie Cinier, Bourgogne, France
Pouilly-Fuissé "Collection" 2019
AOC Pouilly-Fuissé



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Parcelle située plein sud, à mi-coteau
Vigne âgée de 60 ans >> "Collection"
Sol argilo-calcaire avec quelques veines marneuses



Viticulture

En conversion biologique sans demande de label pour l'instant
Rendement de 60 hl/ha
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage vendange entière
Débourbage statique
Entonnage direct
Levures indigènes
Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fût de chêne sans bâtonnage
Elevage d'un an en fûts de chêne



Service

12 à 14° C



Garde

5 à 8 ans



Accord

Terrine de poisson, crustacés cuisinés, poissons gras
Viandes blanches
Fromages affinés de type Epoisses, Comté, Tome de chèvre



Dégustation

D'une belle couleur or jaune, ce vin corsé et riche est ouvert et mûr. Le nez est franc, sur des notes de fruits et d'épices douces. En bouche, c'est un chevauchement de délicieuses couches de fruits jaunes et fruits secs, soutenues par la texture minérale et l'acidité vive. Ce Pouilly-Fuissé est un véritable plaisir pour le palais !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE