**POUILLY FUISSE 2017**

***« Les Vignes Blanches »***

**CEPAGE** : 100 % CHARDONNAY

**TERROIR** : Argilo – Calcaire durs à chailles

**EXPOSITION** : Sud-Est

**DENSITE** : 8000 Pieds/Ha

**AGE** : 70 Ans

**RENDEMENT** : 58 Hl/Ha

**TAILLE** : Guyot Simple

**VENDANGE** : MANUELLE

**VINIFICATION**: Traditionnelle (Elevage en cuves et futs de chênes neufs pendant 10/12 mois)

**ANALYSES** : **Acidité Totale** 3.39 g/l **PH** 3.49 **Titre Alcoométrique Volumique** 13.41 % vol. **Glucose + Fructose** 1.88

**DEGUSTATION** :

**Œil** : limpide, jaune or avec quelques reflets jaunes

**Nez**: intense, notes grillées torréfiées, de fleurs blanches et d’agrumes.

**Bouche**: attaque ronde, gras et florale. Beau volume. Boisé présent et fondu.

**CONSERVATION** : Vin de garde (2 à 8 ans)

**SUGGESTION** : Idéal avec des plateaux de fruits de mer, il s’accordera avec les poissons fins en sauce et viandes blanches.

**SERVICE** : 10/12 °

**QUANTITE**: 2500 bouteilles