**POUILLY FUISSE 2017**

***« EN RECEPEY »***

**CEPAGE** : 100 % CHARDONNAY

**TERROIR** : Argilo – Calcaire

**EXPOSITION** : Est

**DENSITE** : 8000 Pieds/Ha

**AGE** : 40 Ans

**RENDEMENT** : 58 Hl/Ha

**TAILLE** : Guyot Simple

**VENDANGE** : MANUELLE

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

**ANALYSES** : **Acidité Totale** 3.43 **PH** 3.47 **Titre Alcoométrique Volumique** 13.20 % vol. **Glucose + Fructose** 0.79 g/L

**DEGUSTATION** :

**Œil** : limpide, jaune pâle, brillant, limpide

**Nez**: ouvert, frais, floral, subtil, notes de bergamotes et fruits sucrés.

**Bouche**: attaque fraiche, rond, gras, minéral.

**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** : 5500