

# POUILLY FUISSE 1er Cru "Les Ménétrières

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Terroir** : Fuissé, orientation Sud-Est, sol argilo-calcaire

**Âge de la vigne** : 80 ans

**Travail** : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides et d'herbicides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot petites baguettes arquées pour baisse du rendement.

## VINIFICATION

Vendange exclusivement manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène, vendange le plus tard possible pour avoir une maturité du raisin exceptionnelle.

## MATURATION

Elevé en fût de chêne ( 1 à 5 vins) pendant 14 mois avant mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

Oeil : robe jaune, or soutenu, gras.

Nez : arôme pêche, noisette ; petite note de fleurs blanches

Bouche : Vin sur la finesse, gras, minéral, rempli de délicatesse, persistant sur des arômes de fruits confits, beurre et miel.

## SERVICE

Température service : 11/13°C

Garde : 5 à 12 ans

Accords mets et vins : Mets travaillés, épicés et persillés .



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)

# POUILLY FUISSE

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Terroir** : Fuissé, orientation Sud-Est et Sud-Ouest, sol argilo-calcaire

**Âge de la vigne** : 80 ans

**Travail** : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot baguette arquées.

## VINIFICATION

Vendange exclusivement manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène, vendange le plus tard possible pour avoir une maturité du raisin exceptionnelle.

## MATURATION

Elevé en fût de chêne ( 1 à 5 vins) pendant 12 mois avant mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

Oeil : robe or soutenu avec des reflets verts.

Nez : note minérale, amende, agrumes ( citron, pamplemousse, ananas)

Bouche : Riche et complexe, vanillé, brioche toasté.

## SERVICE

Température service : 11/13°C

Garde : 5 à 12 ans

Accords mets et vins : Foie gras, crustacés nobles(gambas, homards, langouste), volaille sauce crémée, fromage de chèvre .



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)

# MÂCON-FUISSE

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Terroir** : Fuissé, orientation Sud-Est, sol composé de microgranites rosés

**Âge de la vigne** : 40 ans

**Travail** : Travail : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot baguette arquées.

## VINIFICATION

vendange machine/manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène.

## MATURATION

élevé en cuve inox sur lie fine pendant 10 mois avant mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

œil : robe cristalline aux reflets d'or pâle

Nez : vin florale, note d'agrumes

Bouche : belle fraîcheur, fruitée et minérale, facile à boire.

## SERVICE

Température service : 12/13°C

Garde : 3 à 5 ans

Accords mets et vins : Viandes blanches, crustacés, escargots de bourgogne.



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)

# SAINT-VERAN "à la côte"

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Terroir** : Chasselas, orientation Sud-Ouest, sol composé de marnes grises **Âge de la vigne** : 40 ans

**Travail** : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot baguette à plat afin de réduire le rendement et favoriser une belle maturité du raisin.

## VINIFICATION

Vendange machine/manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène.

## MATURATION

Elevé en fût de chêne pendant 4 mois et passage ensuite en cuve inox pendant 8 mois avant mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

œil : robe jaune clair, brillante, or pâle  
Nez : arôme de fruits (pêche, poire), acacia  
Bouche : attaque nette et franche, note d'agrumes, minéral (silex, pierre à feu), vin avec de l'acidité et du gras qui apporte une structure harmonieuse, ronde et fraîche.

## SERVICE

Température service : 11/13°C  
Garde : 5 à 10 ans  
Accords mets et vins : Fruit de mer, poisson à chair onctueuse, fromage de chèvre, comté.



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90  
contact@lagammebeaujolaise.com  
237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)