

POUILLY FUISSÉ 1er Cru "Les Ménérières

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

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