

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

MÂCON-FUISSÉ

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

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