**POUILLY FUISSE 2018**

***« 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** 3.60 g/l **PH** 3.36 **Titre Alcoométrique Volumique** 13.33 % vol. **Glucose + Fructose** 1.08

**DEGUSTATION** :

**Œil** : robe jaune dorée, limpide, brillante

**Nez**: notes de noisettes et de vanille qui laissent place aux fleurs blanches

**Bouche**: attaque abricot confit très gourmande, ample et suave, boisé élégant toasté et grillé .

**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