**POUILLY FUISSE 2018**

***« Vers Cras»***

**CEPAGE** : 100 % CHARDONNAY

**TERROIR** : Calcaires durs fins et blancs

**EXPOSITION** : Est

**DENSITE** : 8000 Pieds/Ha

**AGE** : 40 Ans

**RENDEMENT** : 58 Hl/Ha

**TAILLE** : Guyot Simple

**VENDANGE** : Manuel

**VINIFICATION**: Traditionnelle (Elevage futs de chênes de 8 ans pendant 10 /12 mois)

**ANALYSES** : **Acidité Totale** 3.89 **PH** 3.17 **Titre Alcoométrique Volumique** 13.14 % vol. **Glucose + Fructose** 1.25 g/L

**DEGUSTATION** :

**Œil** : limpide, jaune or avec quelques reflets jaunes, brillant

**Nez**: frais avec des notes de fruits à chair blanche et de noisettes

**Bouche**: pleine tout en longueur, boisé subtil et bien fondu, finale briochée et gourmande

**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** : 4300